બનાવટ સંગ્રહ.

ભાગ પેહેલો.

કીમત એક રૂપીઓ.

આ પુસ્તક નીચલા ઠેકાણેથી મલશે.

સંસાર ઉપયોગી બનાવત સંગ્રહ

જેમા વિદ્યા, હુનર, વૈદક, વેહેવાર, તથા દરરોજ વપરાતી સંસાર ઉપયોગી ચીજોની બનાવતો, જાદુઈ તથા રસાય ણી અખતરા, દેશી તથા ઈંગરેજી સઘલી જાતની મીઠાઈ અને હુ લની શુધરેલી રીત પ્રમાણેના તમામ જાતના મન પસંદ સ્વાદીશત પકવાનો વગેરે જુદી જુદી ૮૦૦) બનાવતોનો સંગરહ.

રચીને પ્રસિધ્ધ કરનાર.

બરજોરજી સોરાબજી ચીકન છાપનાર

ભાગ પેહેલો

મુંબઈ:

પારસી પરીંનટીંગ પરેસમા પ. પા. ખંબાતાએ છાપ્યું છે.

કીમત એક રૂપીઆ.

ઈ૦ સ૦ ૧૮૭૯

વીઠલવાડી રામવાડીના નાકા ઉપર શેહેરીઆરજી હોરમજી બુકસેલરની દુકાને.

ખેતવાડી અગીઆરી મોહોલામા શેઠ કાવસજી રૂસતમજી માજરાનું ઘર નંબર ૧૮.

દીબાચો.

આ પુસતક રચવાનું કામ ઘણી મુદત થયાં આરંભેલું હતું પણ કેટલાક અગતપના કારણસર તે જલદીથી બનયું નહીં, જોકે એમાની ઘણીખરી બનાવતો ગુજરાતી માશીક ચોપાનીઆંમાં છુટી છુટી છપાઈ ગઈછે તથા હજુર છપાયછે, તોપણ જયારે આપણને એ છપાઈ ગએલી બનાવતોમાથી એકનું કામ પડેછે, તયારે તે ધારેલી બનાવત શોધી કાહાડવી ઘણી મુશકેલ પડેછે. તેટલા માટે જો એવી બનાવતોનો એક એકઠો સંગરહ કરયો હોયતો, આ સઘલી મુશકેલાઈ ઘણે દરજજે દુર થાયછે. જોકે ઈંગરેજી ભાષામાં ઘણીક જાતની "કુકરી" તથા "રીસીતસ" બુક છપાઈછે તથા હજુર છપાયછે તોપણ ગુજરાતી ભાષામાં એવી ચોપડીઓ ઘણીજ થોડીછે. આએ પુસતકમાં દરરોજ વપડાતી ઘર સંસારી ઉપયોગી ચીજોની બનાવટની સાથ, તેના પાછલા ભાગપર હાલની રીત પરમાણેના સઘલી જાતના સવાદીસત પકવાનોની બનાવતોનો એક સંગરહ આપવામા આવેઓછે, અને બાકી રહેલા બીજી સઘલી જાતના ગામતના પકવાનો વગેરે આએ પુસતકના બીજા ભાગમાં આપવામાં આવશે. એમા દરએક જાતનું પકવાન કેવી રીતે બનાવવું તથા કેમ રાંધવું તે ગોઠવણાઈથી તથા ઘણી સેહેલી અને નાહના બાળકને પણ સમજણ પડે એવી રીતે ગોઠવણ કરવામા આવીછે. તથા તેમાંની તે દરએક ચીજ કેટલી લેવી, અને કેવી રીતથી મેળવવી એ દરએક બાબદનું તોલ તથા માપ પણ સાથે આપવામાં આવીછે.

આ પુસતકને જનમ આપવામા જે સદ ગ્રહસથોએ આગમચથી ખરીદ કરીને રચનારને આશરો આપેઓછે તથા હવે પછી આપશે, તેઓનો રચનાર મોહોટો ઉપકાર માનેછે. અને આશા છેકે તેના બીજા ભાગને પણ તેઓ આશરો આપી રચનારને ઉતેજન આપશે

જે સાહેબોની મરજી આ "સંસાર ઉપયોગી બનાવત સંગરહના" બીજા ભાગમાં રચનારને મદદ કરવાની હોય તેઓએ જલદીથી અગતજોગ નવી બાબતોની બનાવતો તથા નવી જાતના પકવાનો વીશે લખી મોકલવું, રચનાર તેઓમાથી પોતાને પસંદ પડતી બનાવતો ચુંટી કાહાડી થોડાએકનો પોતાના પુસતકમાં શમાઈ કરી શકશે

આ પુસતક રચવામા મદદને માટે જેજે ઈંગરેજી તથા ગુજરાતી ચોપડીઓ અને માસીક ચોપાનીયાનો અભયાસ કરી ઉતારો કરયો છે તેમના બનાવનારાઓનો મોહોટો ઉપકાર માની એ પુસતકોના નામની ટીપ હેઠલ પરગટ કીધીછે:—

ENGLISH

Cooley's Cyclopedia of Practical Receipts, The Boys own Conjuring Book, Take my Advice The American Family receipt Book, Indian Domestic Economy and Cookery, Young Man's Book of Amusement, Enquire within upon every thing, The best method, of doing common things, The common things of every day life One thousand practical receipts, The female friend and general domestic adviser. Receipts for the production of the most choice and delicate ices, creams, &c. Italian confectioner, The house-hold book of domestic economy, Mrs. Rundell's domestic cookery, Child's fru-

gal house wife, Hiuts for the table. Bow-Bells, Family Herald &c.

ગુજરાતી:--

જ્ઞાન પ્રસારક, સ્ત્રીબોધ, તનદરોસતી, નુરેએલમ, જ્ઞાન વર્ધક, દુભાસીયો, વિજ્ઞાન વિલાશ, વઈદકનો સાર સંગરહ, પાક સાશ્ત્ર ઇ૦ ઇ૦ તેમજ કેટલીક ખાબદોનો નુસખા સંગરહમાથી ઉતારો કરીઓછે જેના રચનારનો અતરે મોહોટો ઉપકાર માનુછુ

આએ પુસતક છપાવી બાહાર પાડવામા તેના રચનારે એ પુસતક દરએક જણને એક સરખી રીતે ખરીદવાને બની આવે તેથી એની કીમત ઘણી સસતી રાખીછે ને આજ સુધી આવી બાબદોની બનાવતોનો સંગરહ એવી સસતી કીમતમાં બાહેર પડીઓ નથી

પકવાન બનાવવાની બાબદમાં હું પોતે કાંઇ માહીતગાર અથવા બનાવનાર નથી. પણ એ પુસતકમાં આવેલા પકવાનો એ કામની અંદર માહીતગાર તથા બનાવનારાઓને પુછીને લખવામાં આવીઆ છે આ પકવાન બનાવવાની બાબદમાં જો કોઇબી સાહેબને ભુલ માલમ પડે અને તેવી સુચના કરશેતો આ પુશતકના બીજા ભાગમાં શુધારીને દાખલ કરવામાં આવશે.

છાપે બાહાર પાડવામા મેં પેહેલુંજ પગલું ભરેલુછે માટે તેમાં ખામીઓતો હશેજ, તેથી તેને માટે કદરદાન વાંચનારાઓ તરફથી માફીની આશા રાખુંછું

ભ૦ બ૦ શે૦ ચીકન છાપનાર

સાંકળીઓ.

*આંકો સાંકળીઆના નંબર પેરેગ્રાફ બતાવેછે

સંસાર ઉપયોગી બનાવત સંગ્રહ*

તરેહવાર રંગની લખવાની શાહી બનાવાની રીત.

૧. લાલ શાહી—રતાંજલીનો ભુકો ૨ આઉન્સ, ફટકી ॥ આઊંશ, ક્રીમ આફ તાર ટર ॥ આઊંસ, વરસાદનું પાણી ૧૬ ફલ્યુ ઇડ આઊંસ. એ બધાને ઉકાલી તેનો અર ધો ભાગ બાલી નાખવો. પછે ગાલીને અ રધો આઊંસ પીગલેલો ગુંદર નાખવો, અને થંડું પડવા દેઇને ૧॥ દ્રામ કીરમજને ૧॥ આઊંશ "ઇશપીરીટ વાઇન" માં પીગલાવી ને પેલા ઉકાલેલાં પાંણીમાં નાખીને મેલવી નાં ખવું. (જુઓ નાં૰ ૨)

૨. બીજી રીત—સોજી રંતાજલીનાં છોરીઆંનો ભુકો ૫ તોલા, ફટકી ॥ તોલો, કીરમજનો ભુકો ॥ દ્રામ, સરકો અથવા પાંણીની અરધી બાટલી, એ બધાને માટીના વાશણમાં નાંખી ઉકાલીને ગાલી કાહાડવું. પછે તેમાં બાવલના ગુંદરનો ભુકો ૧॥ તોલો નાંખી હોલાવવું, અને બાટલીમાં ભરી મુકવી.

૩. બલ્યુ શાહી—ચાઇનીસ બ્લુ (ગલી) ૩ આઊંસ, ઓક્સએલીક આશીડ ॥ આ ઊંસ, બાવલના ગુંદરનો બારીક ભુકો ૧ આ ઊંસ, દીશતીલ વાટર (ઉકારેલું વરાલનું ગ રંમ પાંણી) નહી હોયતો વરસાદનું પાંણી ૬ પેંટ નાંખી મેલવીને બાટલીમાં ભરવી.

૪ પીલી શાહી—રેવનચીનો શી રો ૧ આઊંસ, ગરમ પાંણી ૫ આઊંસ લે ઇ, તેમાં પીગલાવીને ॥ આઊંસ ઇસપીરીટ નાંખી મેલવી બાતલીમાં ભરવી.

૫. ફીકી પીલી શાહી—"ફરંચ બે રીસ" (એક જાતના ફલ) ॥ રતલ, ફટકી ॥ આઊંસ, એ બધાને ૧ પેંટ પાણીમાં નાં ખી અરધા કલાકથી વધારે ઉકાલવું. પછે ગાલી કાહાડીને તેમાં ॥ આઊંસ બાવલનો ગુંદર નાંખી પીગલાવી બાટલીમાં ભરવી.

૬. જાંબુરી શાહી—પતંગનાં લાકડાં નાં છોરીઆંને ખુબ તરેહથી પાંણીમા ઉ કાલી ગાલી કાહાડીને તેમાં "કલોરાઇડ આ ફ તીન" નાખવું જેથી જાંબુરી શાહી થસે. જેટલું પાંણી નાખ્યા તેનો અરધો ભાગ બા લીને ઉતારવું.

૭. બ્રાઊન રંગની શાહી—પતંગનાં લાકડાંનાં ખુબ ઉકાલેલા પાંણીમાં જરા "બા ઇક્રોમેટ આફ પોટાસ" નાખ્યાથી થાએછે.

૮. વાયોલેટ રંગની શાહી—(જુઓ જાંબુરી શાહી નાં૰ ૬) પણ જાંબુરી શાહીમાં "કલોરાઇડ આફ તીન" નાખવામાં આવેછે. તેને બદલે તે પતંગના ઉકારેલાં પાંણીને થ ડું થવા દેઇને તેમાં ૧॥ પેંટ પાંણીએ ॥ આઊંસ બાવલનો ગુંદર તથા ૧॥ આઊંસ ફટકી નાંખી બરાબર મેલવી ગાલી કાહાડી બાટલીમાં ભરવી.

૯. લીલી શાહી—જંગાલ ૧ આ ઊંસને જીનો વાટી તેમાં ૧ બાટલી સરકો નાખી તેને ૪ દાહાડા શુધી રાખી મેલવું. પછે તેમાં ૧ આઊંસ બાવલનો ગુંદર નો પી

ગળાવી મેળવી નાખી ગાળીને બાટલીમાં ભરવી.

૧૦. શારી અને શકૂઈદાર ભરેલી કાલી શાહી—માજુ ફલનો (માયાં) ભુકો ૨૦ તોલા, પટંગના લાકડાંનો ભુકો ૧૦ તોલા, હીરાકશી ૧૦ તોલા, બાવલનાં ગુંદરનો ભુકો ૭ા તોલા, મોરથુથું ૨ા તોલા, શાકરીઆ ખાંડ ૨ા તોલા પેહેલાં માજુફલ અને પતંગના લાકડાંને ૧૨ રતલ પાણીમાં નાંખી ૧ કલાક શુધી અથવા જાંહાં સુધી પાંણી બળી જાએ તાંહાં સુધી ઉકાલવું. પછે તે પાંણીને ગાળી કાહાડી તેમાં બાકીની ૭ ણુસો મેલી દેવો, અને જાંહાં સુધી સઘળી ચીજો પીગલી જાએ તાંહાં સુધી તેને હીલવ્યા કરવું, તારબાદ એ પાંણીને એક દાહાડો એક બાજુએ અલગ મેલી રાખવું, અને નીચે રગડો થરી રહ્યા પછે ઉપરનું પાંણી નીતારી લેવું, કે જે ઘણીજ શારી લખવાની શાહી બનશે, એ શાહીને મજબુત બુચ મારી બાટલીઓમા ભરી રાખવી.

૧૧. લખવાની કાલી શાહી—૧ આઊંસ માયાનો ભુકો, ૩ ડ્રામ "શલફેટ આફ આહરન," ૧ા આઊંસ ગુંદર, અરધી પેંટ થંડું પાણી, એ બધાને એક બાટલીમાં નાખી ૧ પખવાડીયું અથવા તેથી વધારે દાહાડા હીલવ્યા કરવી જેથી ઘણી કારી શાહી થાશે.

૧૨. શફેદ શાહી—કાલાં કાગજ ઉપર લખવાને વાશતે શફેદ શાહીથી લખવામા આવેછે-થોડાં ઇંડાંનાં કોટલાને ઘણીજ શંભાલથી ધોઈને સાફ કરવા અને તે કોટલાંની અંદર જે શફેદ પાતલી ચામડી આવેચ તે કાહાડી નાંખવી, પછે શુમારા શંગેમરમલના પથર પર અથવા તે પથરની બનાવેલી ખલમાં કોટલાનો બારીક ભુકો છુંદીને કરનો, પછે તે ભુકાને એક કાશીઓ ભરીને શોજજાં પાંણીમાં નાખી રેહેવા દેવું. જારે ભુકો વાશણમા નીચે થડી જાએ એટલે ઉપરથી પાંણી નીતારી કાહાડી, ભુકાને તડકાંમાં શુકાવા મેલવો; શુકાયા પછે બાટલીમાં ભરી રેહેવા દેવું તારબાદ એક બીજાં વાસણમાં થોડો "ગમ અમોન્યાક" ને બાફનાં ઉકારેલાં પાંણીમાં (ડીશટીલ વાટર) નાખીને એક રાત શુધી રેહેવા દેવું, જેથી "ગમ અમોન્યાક" પીગલીને તે મીકસચર શહવાર પડતાં તો સફેદ દુધ જેવું થાશે. પછે તેને મલમલના કપડાંથી ગાલી કાહાડી તેમાંથી થોરૂં પાંણી ગલાશમાં લઇને પેલી ઇંડાંનાં કોટલાંની તઇઆર કીધેલી ભુકી નાખી મેલવવું, એટલે શારી શફેદ શાહી થશે.

૧૩. રૂપાંનાં અક્ષર લખવાની શાહી—પ્યુટર (જશદ, ત્રાંબું તથા કોઇવાર શીસા વગેરે ધાતુઓનાં મેલથી બનાવેલી મીશ્ર ધાતુ) અથવા "બ્લાક તીન" ૧ આઊંસ, કુવીક શીલવર (પારો) ૨ આઊંસ, એ બેઊને મેલવી પાંણી જેવું કરવું, પછે તેમાં ગુંદરનું પાણી નાખીને લખવું-એ લખેલા અક્ષર જાણે રૂપાંનાં લખેલા હોય તેવા દેખાશે. (જુઓ રૂપેરી શાહી.)

૧૪. જશદનાં પતરાં ઊપર લખવાની શાહી—"નાઇત્રેડ આફ કોપર" ૧ ડ્રામ, નોશાગર ૨ ડ્રામ, કાજલ ૨ સ્કુપલ, પાંણી ૪ આઊંસ, એ બધાને શારી પેઠે મેલવવું. આએ મેલવણીની બનાવેલી શાહી જશદ ઉપર લખવાને શઉથી શરસ માલંમ પડી છે. જેમ આપણે બીજી શાહીથી કલમે લખીએચ, તેમ એ શાહીથી પણ કલમે લખી સકાએછે.

૧૫. તરતના લખેલા અક્ષર જુના હોય એવી શાહી બનાવવાની રીત—લખવાની કાલી શાહીમાં થોરી કેશરને વાતીને મેલવવું અને એ શાહીથી કાગલ ઉપર લખવું

૧૬. લીથોગ્રાફીક શાહી—"માશતીક" (મસતકી) ૮ આઊંસ, ચપડા લાખ ૧૨ આઉંસ, વેનીસ તરપીતંન ૧ આઉંસ, એ બધાંને એક વાશણમાં તાવવું, પછે તેમાં ૧ રતલ મીણ, અને ૬ આઉંસ ચરબી ઉમેરી

ને પીગલાવવું. જારે ચુહુલાપર પીગલી રહેકે તેમાં ૬ આઉંસ કકણ સાબુને જીનો જીનો ઓગાળીને નાખવો, અને જારે એ બધું તદાહને મલી જાએ એટલે તેમાં ૪ આઉંસ કાજલ નાંખી બધાને શારી પેઠે મેલવી જરા થંડું પાડી ઓલડમાં અથવા એક શારાં સુમારા પથરની લાદ ઉપર નાખવી. જારે થંડું પડે એટલે ચોખંડા કટકા કાપી કાહાડવા. પછે લખતી વખતે એક કાચની રકાબીમાં જરા પાંણી નાંમી જેમ આપરે રંગનો કટકો ગશીએચ તેવી રીતે ગશીને પછે લખવું.

૧૭. પથર ઊપર કોટરેલા અક્ષરમાં પુરવાની શાહી—૩ રતલ "પીચ" (તાર) ને એક વાશણમાં નાંખી ચુહુલા ઉપર તાવવું અને તેમાં ૧ રતલ કાજલ ઊમેરીને મેલવી નાખવું અને તેમાં તરત પીછી ખોરી પથરની તખતી ઉપર કોટરેલા અક્ષરોમાં પુરવી. જે તખતીઓ કબરોની ઉપર અથવા મોહોટી મીલકતોમાં દેવાલની અંદર બેશારીઆમાં આવેછે.

૧૮. કાલી લખવાની શાહીનો ભુકો—માયાં ૩ રતલ, હીરાકશી ૧ રતલ, બાવલનો ગુંદર ૦ાા રતલ, શફેદ ખાંડ ૦ા રતલ, એ બધાનો બારીક ભુકો કરી મેલવીને ૨ આઉંસના દર એકેક પડીકાં કરવા, અને જારે, જોઇએ તાહારે તે પડીકાંમાંથી થોરો ભુકો લેઇ તેમાં ઉકલતું પાંણી નાંમી થોરા કલાક રાખી પછી શારી શાહી થશે. એ શાહીની ભુકી મુશાફરીમાં કાંમ લાગેછે. ગમેતો ૨ આઉંસના પડીકાંને બાટલીમાં નાંખી ગરંમ પાંણી નાંમી રેહેવા દેઇને પછે લખવું.

૧૯. નકલ લેવાની શાહી—(કોપીઇંગ ઇંક) શાધારણ લખવાની કાલી શાહીની અંદર થોડી ખાંડ મેલીને લખવું.

૨૦. કાગજમાંથી શાહી ફુટી નીકલે તેનો ઊપાએ—જો કાગજમાંથી શાહી ફુટી નીકલેતો તેવાં કાગજને ફટકીના પાંણીમાં બોલી કાહાડી સુકાવવા.

૨૧. ફુગથી શાહીને બચાવવાની રીત—જયારે શાહીમાં ફુગ આવેછે તાહારે બરાબર લખાઇ સંકાતું નથી તેથી તેહેવી શાહીની અંદર દારૂનો અરક (alcohol) ૧ પેંટમાં ૦ાા આઉંસ લવંગનું તેલ નાખી મેલવવું, અને તેમાંથી થોડાં ટીપાં ફુગાઇ ગએલી શાહીમાં નાખવા. **બીજું**—ક્રીયોશોટ અથવા કારબોલીક આશીડનાં ટીપાં નાખવાં. એ ક્રીયોશોટ અથવા કારબોલીક આશીડને આગલથી શરકામાં અથવા નરમ સ્પીરીટમાં ઓગલાવીને તેનાં થોડાં ટીપાં શાહીમાં નાખવાં. એથી શાહીપર ફુગ ચહડશે નહી. **ત્રીજું**—બાવલના ગુંદરની અંદર થોરાં લવંગને બારીક છુંદીને શાહીની બાટલીમાં નાખવા. જો ઘણીજ શારી શાહી કરવી હોયતો શફેદ વાઇન અથવા શરકો અને પાંણીને ભેલીને નામવું પણ અમથું પાણી નાંમવું નહી.

૨૨. છાપવાની શાહી—રેતીની તલે બાલેલા ગુલમોહોરની જાતનાં ઝાડના બી ૧ાા રતલ, કાજલ (તેલમાંથી બનાવેલી) ૦ાા ૨તલ, કાલી ગલી ૧ આઉંસ. પેહેલાં ગલી તથા બારેલા બીને (મુડદાશીંગ) થોડાં પાંણીમાં શારી પેઠે બારીક પીશવા, અને એક બાજુએ તેને શુકાવા મેલવા. પછે એક લોહોડાંની કડાઇમાં ૪ પેંટ અલશીનું તેલ રેડી તેને આતશ ઉપર ઉકાલવું. જેવો તેમાંથી ધુમાડો નીકલવા માંડે કે તેને શલગાવવું અને ખોલ્લી હવામાં લાવી મેલવું. પછે તેને આંગલો ઉપર લેઇને જોઆથી તે ચીકટ માલમ પડે ત્યાં શુધી તેને બલવા દેવું, પછે તેમાં ૨ રતલ રાજમ નાંખીને બલતું બુજાવી નાખવું. તે રાજમ પીગલે ત્યાં સુધી તેને અંદર હીલવીઆ કરવી, પછે આસતે આસતે અને ઘણીજ સંભાલથી ૦ાા રતલ વેલાતી આઉન શાબુનો ભુકો નાખવો, એમ કીધાથી પેલી કહડાઇ માહેલી શઘલી મેલવણી જોરથી ઉકલવા માંડશે. શઘલો શાબુ નાખી રહેઆ પછે પેલી કહડાઇને પાછી આતશ ઉપર મેલ

વી અને તેને સારી પેઠે ઘુંટવી. હો એ એ ક જાતનું વારનીશ થયું. તેની અંદર પેલી કાજળ, ગળી અને બારેલાં બીની તારીખાર કીમેલી મેળવણી નાખી તેને લોઢાની ખાંડણીમાં ઘુંટીને સારી બનાવવી. જો કાપર પલેટના છાપવા સારૂ શાહી જોઇતી હોયતો તેને વધા રે કઠણ બનાવવી. દીવાંથી (ટાઇપ) છાપવાના કામ સારૂ બનાવવી હોયતો તેમાં થોડું તર પીતંન તેલ રેડવું, પણ તેલને પેલી શાહીની શે સાથે સારી પેઠે ઘુંટીને અંદર મેળવી નાં ખવું જોઇએ. અમસથું અંદર નાંખીને મા તર ડોહોળ્યાથી કાંઇ બરોબર મેળવણી થાએ નહીં. જો પેલી ઉપર કહેલી ગળી, કાજળ ત થા બીને જેમ બારીક પીસી હોય, તેમ શા હી વધારે શરસ બનશે. ઉપલાં બીને બદલે જો ખજુરના ઠળીઆની છમા નાળીએરની કાટલીની છમા બાલેલાં હાડકાંની મેશ લીધી હોયતો તે પણ ચાલે, પણ તેમાંથી બનાવેલી શાહી, જો વધારે મેશ અને ગળી નહી વા પડી હોયતો જરા ફીકા રંગની બનેચ. તેલ ને ઉકાળી બાલવાનું કાંમ સારૂં ધાશતી ભ રેલુંછે, માટ તેને ઘરની બાહેર ઉકાળવું જોઇએ.

૨૩. છાપવાની રંગની શાહી બના વવાની રીત—(જુઓ છાપવાની કાળી શાહી નાં ૨૨) પણ જો આશમાણી કાળો રંગ લા વવો હોયતો ગળીને બદલે પરૂસીયન બલુ વા પડશે, અને જાબુરો કાળો રંગ લાવવો હોય તો પરૂસીયન બલુ અને ઇંડીઅન રેડ (ગેરૂ) અને મેશની શાથે શારી રીતે ભેલવું. જેવું કાંમ છાપવું હોય અથવા જેવાં કાગજ વાપ ડે તેમ એ ચીજોનો વજન ફેરવવો.

૨૪. શુનેરી શાહી—એક સંગેમરમર ની નાંચલી ખલની અંદર ના આઊંસ શા જાનું સફેદ મધ નાંખવું, અને શુનેરી ખ રા વરખની એક ચોપડી લેઇ તેમાંથી વરખ કાહાડીને તે મધમાં નાખીને એક દસતાથી ખુબ ચોલી ગોળીને ઘુંટવું જેથી મધ અને સુનેરી વરખ સરખું મળી જશે, પછે એ વ રખના ભએલા મલમને છરી છરીએ ખલમાં થી કાહાડીને એક ગલાશમાં નાખવું, અને તે માં ઉપરથી પાંણી રેડીને સઘલો મેલવી નાખ વો. જેથી મધ પાણી શાથે મળી જશે અને સુનું પોતાના ભારી વજનના શબબથી ગલાશ માં નીચે બેશી જશે. એટલે તે કાહાડી ના ખી ફરીથી બીજું પાંણી ગલાશમાં રેડવું કે મધ સુનાની બારીક કરચોની શાથે રહી ગયું હોય તે છુટું પડે. એવી રીતે પાંણી નાંમી સુ નામાંનું મેલવેલું મધ ધોહી નાંખવું. પછે સુનાંની બારીક કરચોને સાફ કરીને સુક વવી, સુકાઆ પછે તે ભુકી ઘણી ચલકતી દે ખાશે. પછે તેને એક કાચની દાબડીમા ભરી રાખવી, અને જયારે શોનેરી અક્ષરથી લખ વું હોય તારે તેમાંથી થોડો ભુકો લેઇ ગુંદર નાં પાંણીમાં મેલવીને લખવું, અને સુકાએ એટલે હાથીદાંતની છરીના હાથાથી અક્ષરોને ઘુંટવા એટલે સુનેરી અક્ષર ઓલી નીકલશે, અથવા સુનેરી વરખને ઉપલી રીત પ્રમાણે મ ધને પાંણીથી ધોયા પછે તેને એક શીશીમાં ભરી રાખવું, પછે તેમાં ૧ ગરેન "કેરોશીવ સુબલીમેટ" ને એક ચંમચો ઇસપીરીટ વાઇ નમાં નાંખીને પીગલાવવું અને જયારે પીગલી રહે ત્યારે તેમાં જરા ગુંદરનું પાંણી નાંખી તે શીશીમાં નાંખી બુચ દેવો, અને જે ની ઉપર વરખથી લખવું હોય ત્યારે શીશી ને હીલવીને કલમથી અથવા પીંછીથી લગાડ વું અને સુકાએ એટલે હાથીદાંતનાં સુવાલા દશતાથી ઘુંટવું.

૨૫. રૂપેરી શાહી—(જુઓ સુનેરી શાહી) પણ એમાં સુનાના વરખને બદલે રૂપે રી ખરા વરખ નાખવો, અને ઉપલીજ રી તે બનાવવું.

૨૬. કપડાં ઊપર ટાઇપ (બીબાંથી) છાપવાની શાહી બનાવવાની રીત—એક ભાગ "આશફાલટમ" ને ૪ ભાગ તરપીટંન તેલમાં પીગલાવીને તેમાં કાજલ અથવા "બ્લે

ક લેડ'' (સુકર પેનની અંદર જે ધાતુ આવે છે તે) નેા બારીકભુકેા કરી મેલવવું, એ શાહી બીબાની ઉપર છાપવા લાયક થાએ એવી બનાવવી.

૨૭. ખરાબ શાહીને શુધારવાની રીત—એક બાટલી શાહીમાં થેાડેા ''કારબેાનેટ આપ પેાટાસ'' નાખવેા, પણ એ નાખીયાથી શાહી ઉભરાઇ જાય નહી તેની શંભાલ રાખવી અને જારે ઉભારેા બંધ થાશે એટલે શાહી શાપ થાશે.

૨૮. મારકીંગ ઈંક કાલી (કપડાં ઊપર ઈધાંણી પાડવાની) શાહી—''લુનરકાશટીક'' (''નાઇટ્રેટ આપ શીલવર'') ૨ દ્રામ, ''દીશતીલ વાટર'' (ઉકારેલું વરાલનું પાંણી) ૨ દ્રાંમ, બાવલનેા ગુંદર ાા દરામ, એ બધાને શારી પેંઠે મેલવી કાચના બુચની નાખલી શીશીમાં ભરીને અંધારી જગાપર મેલી રાખવી, કેમકે રેાશણીથી કરી ''લુનરકાશતીક'' પેાતાનેા અશલ ગુણ છેાડી દેશે, તેથી તેને હમેશાં અંધારી જગામાં રાખી મેલવી, અને જે કપડાં ઉપર ઈધાણી અથવા નાંમ પાડવું હેાય તેટલાં કપડાંને પેહેલાં આએ નીચલી મેલવણીથી ધેાહી નાંખીને પછે ઉપલી શાહીએ તેપર લખવું.—''શબ કારબેાનેટ આપ શેાડા'' ાા આઊંસ, બાવલનેા ગુંદર ૧ ગુરૂપલ, એ બેઉને વરશાદનાં પાંણીમાં પીગલાવીને જે જગા ઉપર નાંમ પાડવું હેાય તેટલુંજ કપડું ભીંજવીને શુકવવા દેવું અને જયારે તદન શુકાય એટલે ઉપલી શાહીની મેલવણીથી લખીને તડકાંની અંદર જલદી સુકવવું.

૨૯. ''બ્લુ મારકીંગ ઈંક''—ચાઇનીસ બ્લુ (ગલી) ાા આઊંસ, ''શેાલટ આપ રટીલ'' ૧ દરાંમ, લઇ અલશીના તેલમાં નાંખીને શારી પેંઠે મેલવવું, જેા પાટલી શાહી કરવી હેાય તેા વધારે તેલ નાંખવું, જેા એવીજ રીતે બીજા શારા રંગ નાખશેાતેા તેવાજ રંગની શાહી થાશે. લખવું હેાય તાહારે કલમથી લખવું.

૩૦ રાતી મારકીંગ ઈન્ક—લવંડરનું તેલ ૧૨૦ ગરેન, કેાપાલ વારનીશ ૧૭ ગરેન, હીંગલેા ૬૦ ગરેન. પેહેલાં લવંડરના તેલને તથા કેાપાલ વારનીશને ભેલી જરા ગરમ કરવી કે વારનીશ પીગલી જાય, પછે તેમાં હીંગલેા ભેલવેા અને તેને સારી પેઠે દેાહેાવવી એટલે લાલ શાહી કપડાં ઉપર ઇધાણી પાડવાની થાશે.

૩૧. મારકીંગ શાહીની ઇધાંની કપડાં ઊપરથી કાહાડી લેવાની રીત—જેા મારકીંગ ઇન્કથી લખેલાં કપડાં ઉપર ''કલેારીન'' અને ''અમેાન્યા'' નું ભેલલું પાંણી લગાડયું હેાયતેા તેથી કપડાં ઉપર લખેલા અક્ષરેા શાપ થઇ જશે, કારણકે ''અમેાન્યાં અને કલેારીન'' એ બેઉ ચીજો પેલાં રૂપાંને તરત પીગલાવી નાંખશે અને તેનેા કાલેા રંગ શફેદ થઇ જશે.

૩૨. કાગલ ઊપર લખેલું નહી દેખાય એવી શાહી બનાવવાની રીત—હરડાંનાં પાણીથી લખીયું હેાયતેા તેના અક્ષરેા કાંઈ દેખાવાના નથી, પણ તેની ઉપર હીરાકશીનાં પાંણીની પીછી ફેરવી હેાયતેા અક્ષરેા તરત કાલા રંગના થાશે, એમ થવાનું કારણ એટલુંજ કે કાલી શાહી એ બે ચીજનીજ મેલવણીથી બનેચ. (જુએા હેઠલ આપેલી જુદી જુદી રીત)

૩૩. બીજી રીત—મેારથુથુંનું પાંણીને નેાશાગરનાં પાંણીમાં ભેલી તેથી લખયું હેાયતેા, લખેલું કાંઇ દેખાવાનું નથી. પણ આતશ આગલ તે કાગજને ગરમ કરશેા તેા પીલા રંગના અક્ષર વંચાસે. વળી થંડું થશે એટલે દેખાવાના નહી.

૩૪. ત્રીજી રીત—કાંદાનેા રશ કાહાડીને શાજી કલમથી લખીયું હેાયતેા લખેલું દેખાશે નહી, પણ દુરથી આતશનેા તાપ દેખાડશેા એટલે વંચાશે.

૩૫. ચેાથી રીત—''શલફેટ આપ આએરંન'' નાં નરમ પાંણીથી કાગલ ઊપર લખવું

એટલે વંચાશે નહી, પણ તેને "પ્રુશીએટ આ
ફ પોટાસ" ના પાંણીથી ભીજવ્યું હોયતો બ્લુ
રંગના અક્ષર દેખાશે.

૩૬. પાંચમી રીત—"કલોરાઈડ" અથ
વા નાઇટ્રોમ્યુરીએટ આફ કોબાલટ" ના પાં
ણીથી લખીયું હોયતો તે લખેલું દેખાશે ન
હી પણ તેને આતશ આગલ ગરમ કરશોતો
લીલા રંગના અક્ષર દેખાશે અને જયારે કા
ગજ થંડું પડશે એટલે અક્ષર દેખાશે નહીં.

૩૭. છુપી શાહીથી લખવાની રીત
—"કોબાલટ" કરીને તત્વછે, તેને મીઠાંનાં
અને શુરાના તેજાબમાં પીગલાવી તેથી લખી
યું હોયતો અક્ષર શુકાયા પછી મુતલક દેખા
તા નથી, પણ જરા ગરમી દેખાડીતો બ્લુ
રંગનાં અથવા લાલ રંગના અક્ષરો નીકલી
આવશે અને તેની ઉપર એક અથવા બે વાર
ફુક મારી હોયતો થંડી લાગાથી અક્ષરો પાછા
દેખાશે નહી, પણ વલી ગરમી લગાડયાથી પા
છા દેખાઇ આવશે. જો ગરમી ઘણી લગાડી
તો પછી તે અક્ષરો નાપેદ થવાના નથી પ
ણ એમના એમ રેહેશે. ☞ **શુચના**—
ઉપર લખેલી શાહીઓના અક્ષરોને લખીને
એક ગાંમથી બીજે ગાંમ કાગજ મોકલવું હો
યતો, રશતામાં ચાર પાંચ દાહાડા અથવા તે
થી ઓછા દાહાડા થયા એટલે પેલાં કાગલ ઉ
પર લખેલા અક્ષરો તદન ઉડી જાએચ, પછે
તમે તે કાગજને ગરમ પાણીમાં બોલો કે ગમે
તેટલું આતશ ઉપરથી દેખરાવશો તોબી અક્ષ
ર દેખાવાના નથી.

બાલને લગાડવાના શુધંધી તેલ તથા તહરેવાર જાતનાં પોમીટમ બનાવવાની રીત.

---

૩૮. ચમપેલીનુ તેલ—જીનો પીનેલા
રૂ લઇને લોબાંનનાં તેલમાં શારી પેઠે ભીંજ
વો, પછે એક વાશણમાં અથવા રકાબીમાં જી
ણા તારની ચારણી મુકીને તેની ઉપર તેલમાં
ભીંજવેલો રૂ ગોઠવી, ઉપર ચંપેલીનાં ફુલો
મેલીને ૦ાા ઇંચ જાડું પડ કરવું. બીજી બી
જી રકાબી તેની ઉપર ઊંધી ધાંકીને એ બેઉ
રકાબીઓને કપડાંથી ધાંકી તગણ ચાર કલા
ક રેહેવા દેવું, પછે તે ફુલોને આશતે રહોને
રકાબીમાંથી બાહેર કાહાડી નાંખી, તેને બદલે
ફરીથી બીજાં તાજાં ફુલોનું પડ કરવું. એ
પરમાંણે દશ બાર વખત શુધી કરીને જારે રૂ
માંથી ફુલનો વાશ નીકરતો માલમ પડે તેવ
રે તે રૂઉને પરેશમાં દાબીને તેલ નીચવી કા
હાડવું, અને એક નાધલી શીશીમાં ભરી મ
જબુત બુચ મારી રાખવો. એવી રીતથી ત
હરેવાર શુધંધી ફુલોનાં તેલ કાહાડવાં. (જુ
ઓ લોબાનનું તેલ.)

**૩૯. ગોલાબના ફુલનું તેલ(બાલને
લગાડવાનું)**—ગોલાબના ફુલની તાજી પાંખ
ડીઓ, "આલીવ આઇલ" (તેલ) પોણી પે
ટ. ગોલાબની પાંખડીઓને જરા છુંડવી, ને
તે છુંડેલી પાંખડી ૩થી૪ આઉંશ લેવી. તેને
એક વાશણમાં નાંખી ઉપર આલીવ તેલ રે
ડી મજબુત ધાંકણું ધાંકવું. પછે તે વાશણ
ને એક અઠવાડયાં શુધી તડકાંમાં અથવા ચુ
લાની ગરંમ જગાપર મુકી રાખવું, પછે તે
ફુલોને ચોલીને ગાલવું. એ પરમાણે જયાં શુ
ધી તે તેલમાંથી ફુલનો વાશ નીકલે ત્યાં શુ
ધી તાજાં ગોલાબના ફુલની પાંખડીઓ નાં
ખી તડકાંમાં થોડા દાહાડા મેલી ચોલીને ગા
લી લેવું.

૪૦. મોધરાનું તેલ—(જુઓ ગોલા
બનું તેલ) પણ ગોલાબનાં ફુલને બદલે મો
ધરાંનાં ફુલ નાંખી ઉપલી રીત પરમાણે બના
વવું. એવીજ રીતથી ચંપેલીનું તેલ પણ બ
નેછે.

૪૧. મેકેસર આઇલ (રાતું)—"આ
લીવ" અથવા બદાંમનું તેલ ૧ પેંટ, રોઝ મે

રીનું તેલ ૧ દરાંમ, ઓરીગેનમનું તેલ ૧ દ રાંમ, જાએફલનું તેલ ૧૫ ટીપાં, ગોલાબનું અતર ૧૫ ટીપાં, નીરોલીનું તેલ ૬ ટીપાં, કશતુરીનો અરક ૩ ટીપા. એ શઘલા તેલોને એક બાટલીમાં નાખી એકઠું કરીને મેલવવું, અને રાતો રંગ કરવો હોયતો ઓલીવ તેલને પેહેલા જરા ગરંમ કરીને તેમા "આલકાનેટ રૂટ" (એક જાતનો ઝાડનો રોપો આવેછે એ ની જડ રંગનાં કાંમમાં આવેછે) નાખી થંડું પાડી, પછે બાકીનાં બીજા ખુશબોદાર તેલ તે માં નાંખી મેલવવું. ૧ પેંટ તેલે ૨ દરાંમ "આલકાનેટ" ની જડ નાખવી.

૪૨. મેકાશાર આઈલ લીલા રંગનું—આલીવ તેલ ાા રતલ, ઓરીગેનમનું તે લ ાા દરાંમ, રોઝમેરીનું તેલ ૧૦ ગરેન, જાએફલનું તેલ ૭ ટીપાં, ગોલાબનું અતર ૬ ટીપાં, એ શઘલાંને શારી પેઠે મેલવી તે માં "પામ આઇલ" નાં થોડાં ટીપાં નાંખવા.

૪૩. બાલ વધવાનું તેલ—"કેશતર આઇલ" ૪ આઉંસ, શોહોજો જમેકા રંમ, ૮ આઉંસ, લવંડરનાં ટીપાં ૩૦ અથવા ગો લાબનાં તેલનાં ટીપાં ૧૦, એ બધાને શીશી માં ભરી રાખવું અને બાલ ઉપર લગાડતી વખતે શીશીને ખુબ હીલવીને ઘડી ઘડી લ ગાડવું.

૪૪. ખરી જતા બાલને કુવત આ પનારૂ તેલ—માથાં ઉપરનાં બાલ દરદથી અ થવા બીજાં કોઈ કારણથી ખરી જતા હોયતો અઠવાડયાંમાં બેચાર આએ મેલવણી બનાવી ને લગાડવી—"ટીંકચર આફ કુઇનીન" ાા આઉંસ, "બાઇ કારબોનેટ આફ એમોનીયાં" ૧ દરાંમ, ગોલાબનું પાંણી પાા આઉંસ. પે હેલાં એમોનીયાંને ગોલાબનાં પાંણીમાં પીગલા વીને પછે તેમાં પેલું ટીંકચર નાંખી મેલવવું.

૪૫. બાલ પાછા આવવા માટે તે લ—મંડવાડથી બાલ પાંખા થઇ ગયા હોય તો—ઓલીવ તેલ અને સ્પીરીટ આફ રોઝ મેરી, એ બેઉને શરખે ભાગે લઇ તેમાં થોડાં ૬ ટીપાં જાએફલનું તેલ નાંમવું, એ સરવે ને મેલવી રાતનાં શુની વેલા માથાંને શારી પે ઠે ચોલીને લગાડવું.

૪૬. બાલ માટે ગુલાબી તેલ—ઓ લી તેલ ૧ બાટલી, ગુલાબનો અતર ૧ દરાં મ, રોઝ મેરીનું તેલ ૧ દરાંમ. એ શરવેને મેલવવું. અગર રાતો રંગ દેવો હોયતો, ઓ લીવ તેલને ગરમ કરી તેમાં જરા "આલકાને ટ રૂટ" નામના મુલપાં નાંખી થંડા પાડી બાકીના ખુશબોદાર તેલ મેલવવાં. એ તેલ બાલને મજબુતી અને ખુબસુરતી આપેછે.

૪૭. બાલ ઘટ કરવાનું તેલ—મીઠું તેલ ૩ આઉંસ, લવંડરનું તેલ ૧ દરાંમ, એ બેઉ તેલને મેલવી જે જગા ઉપર બાલ ની ઘણી અછટ હોય, ત્યાં શાજ શહવાર લ ગાડવાથી શારા મજાના ઘટ બાલ આવશે. મે. દે. માં.

૪૮. દાહાડી, કાટશ તથા મુછના બાલ વધારવાનું તેલ—કોલંગવાટર ૨ આ ઉંસ, ટીંકચર આફ કેનથારડીશ ૨ આઉંસ, રોઝમેરીનું તેલ ૧૦ ટીપાં, લવંડરનું તેલ ૧૦ ટીપાં. એ શઘલાને મેલવી અઠવાડયાંમાં તર ણ ચાર વાર રાતની વેલા ગશરીને લગાડવું, જેથી બાલ વધશે.

૪૯. ખરી જતા બાલને પાછા ઊ ગાડવા તથા મજબુત કરવાનું તેલ—ચર બી ૧૬ તોલા, "ગપાલીક આશીડ" ાા તો લા તથા શોજજું વેલાતી એરંડીયું ૬ તોલા. એ ચીજોને આતશ ઉપર એક વાસણમાં નાં ખી ગરમ કરી પીગલાવીને મેલવવી. પછે તે થંડું પડવા આવે કે તેમાં "એશેનશ આફ વે નીલ" અથવા એશેનશ આફ રોઝમેરી નાં ખીને મેલવવું. તારબાદ એ તેલને કાચના ચપુમાં ભરીને ઘાંકણું ઘાંકવું, અને તેમાંથી દરરોજ ખરી જતા બાલ ઉપર લગાડવું. જો "ગપાલીક આશીડ" નહી મલી આવેતો, તે ને બદલે માંપાં ફૂલની ભુકી ૧ તોલા લેવી.

૫૦. "મેકાશાર આઈલ" બાલ વધ

વાનું તેલ—બેન તેલ (ઘરડીઆલમાં વપરાય છે તે) ૧ પેંટ, શાજનું કાપરેલ તેલ અરધો પેંટ, એશેનશ આફ બરગામોટ ના આઊંસ, ગુલાબનું અતર ૬ ટીપાં, એ બધાંને ૮ બાર આગલ ઘણીવાર બાટલીમાં રેડીયા કરવું, પછે તે બાટલીને એક અઠવાડયા સુધી રેહેવા દેવી અને એ અરશામા પણ બાટલીને અવારનવાર હીલવીયા કરવી. એ તેલ ઘણું ઊતમ પરકારનું થશે. એથી બાલ ઘણા જલદીથી વધે તથા ગુછાદાર થાય છે.

૫૧. બાલને સોભઈતા કરવાનું તેલ—તાજા ગોલાબનાં ફુલની પાંખડી ૧૦ તોલા ને વાટી માવા જેવી કરી, તેમાં ૧ પેંટ આલીવ તેલ નાંખી એક મજબુત ધાંકણાનાં વાશણમાં નાંખી, તે વાશણને એક અઠવાડયા સુધી તડકામા ધારીને મુકવું. પછે તેલને ગાલી લેઈ બાટલામાં ભરી રાખવું. એ તેલ બાલ વધારવા અને શોભઈતા કરવામા અતી ગુણકારક છે તે શાથ મગજને થંડક આપેછે.

૫૨. બોરકાં માથાં ઊપર બાલ પાછા વધારવાનું તેલ—પાંણી એક પેંટ, "બરલ આશ" (એક જાતનાં ખાર) ૦ાા આઊંસ, કાંદાનો રશ ૦ા પેંટ, એ બધાને એકઠું મેલવી બાટલીમાં ભરી મજબુત બુચ મારીને બંધ કરવું, અને જાદા શણનાં કપડાંનો કટકો એમાં બોલીને માથાંપર તે કપડાંથી શારી પેંઠે ચોલીને લગાડવું. બીજું—કોલનવાટર ૨ આઊંસ, ટીંક્ચર આફ કેનથારીડીશ ૨ દરાંમ, રોઝમેરીનું તેલ ૧૦ ટીપાં, લવંડરનું તેલ ૧૦ ટીપાં. એ શઘલાંને એક શીશીમાં મેલવી બોરકાં માથાંનાં ભાગ ઊપર રાત રાતનાં લગાડવું.

૫૩. બાલને જાડા (ઘટ) કરવાનું તેલ—શફેદ વાઇન ૧ બાટલી, એક મુઠી ભરીને "રોઝમેરી ફ્લાવર," મધ ૦ાા રતલ, મીઠી બદાંમનું તેલ ૦ા પેંટ. રોઝમેરીના ફુલ તથા મધને વાઇનમાં મેલવી નાખવું. પછે તેને ગાલી કાહાડીને તેમાં બદાંમનું તેલ ઊમેરી બધાને શારી પેંઠે મેલવવું. બાલને લગાડતી વખતે થોરૂં પેવાલામાં કાહાડી જરા ગરમ કરી બાલના થડમાં લગાડવું.

૫૪. બાલને ગુછાદાર કરવાનું મીકશચર ૧—જારે બાલ ગોલ વલતા નહી હોય અને ઊભાને ઉભા રેહતા હોયતો, તનકનખાર (બોરાખસ) ૨ આઊંશ, બાવનો ગુંદર ૧ દરાંમ, ગરમ પાંણી (કકરતું નહી) ૧ બાટલી. એ બધાને એક વાશણમાં નાખી પીગલાવવું, અને પીગલી રેહે કે તેની અંદર તરણ મોહોટા ચમચા ભરીને ઘણો આરાંગ "સ્પીરીટ આફ કેમ્ફર" નાખવો. પછે રાતના શુવા જતી વખતે એ મીકશચરથી બાલને ભીજવવા, અને કાગલની વીટ કરીને તેમાં બાલને ગોલ લપેટીને રાખવા. એમ જાંહાં શુધી બાલ ગુછાદાર થાએ તીયાં શુધી કરીઆ કરવું.

૫૫. માથાંની તાળ—જેને માથે તાળ પડતી હોય, તેમને તરત નીચે લખેલું પોમીટમ લગાડવું—એક આઊંસ સ્પીરીટ આફ વાઇનમાં એક દરાંમ કેનથારડીસ (ઇસપેનોશ માખી) પાઊડરને એક અઠવાડયાં લગણ અવાર નવાર હીલવતા રેહેવું, પછે ગાલી કાહાડવું. એમાના દશ ભાગ લઈ તેમાં નેવું ભાગ બકરાંની શોજી ચરબી થંડી તથા જરા એશેન્સ આફ બરગેનમોટ અથવા બીજી કાંઇ ખુશબો શાથે મશલીને મેલવવું. એ પોમીટમ રાત અને શહવારનાં શારી રીતે અંગે બરોબર માંથાંમાં ચોપડયા કરીયાથી શોમાંથી નવાણું જણને તાળથી પડી ગયલા બાલ પાછા આવશે.   મે. દે. મા.

૫૬. પોમીટમ બનાવવાની રીત—પોમીટમ બનાવતી વખતે ચરબીને અગાઉથી ધીમી આંગે તાવવી, અને માહે ચાંમડાના છુંછા જેવું હોય તે કાહાડી નાખીને ગાલવી. પછે એક વાસણમાં તે તાવેલી ચરબીને ભરી રાખવી. જારે પોમીટમ બનાવવું હોય તા હારે એમાંથી થોડી ચરબી લઇ તેમા ખુશબોદાર તેલ નાખવાં. એજ પરમાણે થોડું શફેદ મીન લેઈ તેને એક વાશણમાં નાખીને તા

ળવું. અને તે તાવેલાં મીણમાં ઉપર કહેલી થોડી ચરબી અથવા શાલીડનું તેલ નાંખી મેળવવું. પછે તેમાં કોઈપણ જાતના ખુશબો ના તેલના થોડાં ટીપાં નાખી મેળવશોતો જે વી જાતનું તેલ હોશે તેહેવું પોમીટમ થશે. એવીજ રીતે "લારડ" જાતની ચરબીને પણ આગલથી તાવી રાખવી, કેમકે એવી રીતની તાવેલી ચરબી, મીણ, તથા લારડ ચરબી પો મીટમ બનાવાના કામમાં ઘણી ખરી આવેછે.

૫૭. કઠન પોમીતમ બનાવવાની રીત—"લારડ" જાતની અથવા બકરાંની આ ગલથી તાવેલી ચરબી ૧ રતલ. સફેદ તાવેલું મીણ ૪ આઉંસ, (જુઓ ના૰ ૫૬) "એશે ન્સ આફ બરગેમોટ" ૧ આઉંસ. એ ચરબી તથા મીણને શાથે તાવી મેળવીને થંડું પડે એટલે "એશેનસ" નાખીને કાચના ચપુમાં ભરી રાખવું.

૫૮. પોમીતમ શુધધો લાલ રંગનું બ નાવવાની રીત—ચરબી ૨ ભાગ, "આલીવ આઇલ" ૨ ભાગ, લારડ જાતની ચરબી ૧ ભાગ, એ તરણેને (જુઓ પોમીટમ બનાવ વાની રીત) તાવી એક ત્રાંબાનાં વાશણમાં ના ખી, તે વાશણને એક બીજા વાશણમાં ગરમ પાંણી નામી ચુહુલા ઉપર મુકવું. (પણ તે વા શણની કોર શુધી પાંણી આવે તેટલુંજ નાંમ વું, નહીતો કે ચરબીનું વાશણ પાણીથી ભ રાઇ જશે) પછે ચરબી તવાયાબાદ તે વાશણ ને પાંણીમાથી બાહાર કાહાડવું અને જારે ચ રબી બંધાવા આવે કે તેમાં લવંગનું તેલ ૬૦ ટીપાં, નીરોલીનું તેલ ૨૦ ટીપાં, લવંડ રનું તેલ ૬૦ ટીપાં, બરગામોટનું તેલ ૯૦ ટીપાં, "એશેનસ આફ એમબર ગરીશ" ૫૦ ટીપાં. એ બધાં તેલ નાખીને તેમાં જરા ("કારમીન") કીરમજનો રંગ નાંખી મેળવ વું. પછે કાચના ચપુમાં ભરી રાખી, જારે જોઈએ તાહારે તેમાંથી લગાડવું.

૫૯. બાલ ઘટ કરવાનું પોમીતમ—બદાંમનું તેલ ૬ આઉંસ, અને સફેદ મીણ ના આઉંસ. એ બેઉને શાથે તાવી તેમાં ૧ આઉંસ "ટીંકચર આફ માસટીક" અને ના આઉંસ "એશેનસ આફ બરગામોટ" ના ખી મેળવીને ચપુમાં ભરવું.

૬૦. કેશટર આઇલ પોમીતમ—કેશ ટર આઇલ ૪ આઉંસ, લારડ જાતની તા વેલી ચરબી (જુઓ ના૰ ૫૬) ૨ આઉંસ, સફેદ મીણ ૨ દરાંમ, "એશેનસ આફ બરગા મોટ" ૨ દરાંમ, લવંડરનું તેલ ૨૦ ટીપાં, પેહેલાં ચરબીને તાવી તેમાં મીણ નાખી મે ળવવું. પછે થંડું પડવા આવે કે ઉપર કહેલાં સઘલાં તેલ નાખી મેળવીને ચપુમાં ભરવું.

૬૧. મેકાસર પોમીતમ—કેશટર આ ઇલ ૫ આઉંસ, શફેદ મીણ ૧ આઉંસ, "આલકાનેટ રૂટ" ના દરાંમ, એ બુહુયાંને વાશણમાં નાખી જરા પાંણી નામી ગરમ કર વું. પછે ગાલી કાહાડીને તેમાં ઓરીગાનમનુ તેલ ૧ દરાંમ, તથા રોઝમેરીનું તેલ ૧ દરાં મ, જાએફલનું તેલ ના દરાંમ, ગુલાબના અ તરનાં ૧૦ ટીપાં નાખી મેળવીને પેલાં મીણ તથા તેલને જરા ગરમ કરી તેમાં નાખી શા રી પેઠે મેળવી નાખવું.

૬૨. બદાંમનું પોમીતમ—૧ પેંટ મો ઠી બદાંમના તેલને ધીમાં ઇંગાર ઉપર મુકી તેની અંદર ના આઉંસ "સપરમેસટી" (મ ગરમછના ભેજામાંથી કાહાડેલું તેલ) તથા ૨ આઉંસ લારડ જાતની ચરબી નાખીને બધાંને તાવવી. તવાઇ રહેઆ પછે એક બીજા વા શણમાં નાંખી થંડું પાડવું. પછે મરજીમાં આવે તેહેવી ખુશબોઇના તેલ નાખી ગાલી કાહાડીને ચપુમાં ભરી રાખવું.

૬૩. બાલનો વધારો કરવાનું પો મીતમ—બકરાંની ચરબી ૧ રતલ, શાજું શફેદ મીણ ૪ આઉંસ, બરગેમોટનું એશેન સ ૩ દરાંમ, લીંબુનું એશેનસ ૩ દરાંમ, લ વંડરનું તેલ ૧ દરાંમ, "થાઇમ"નું તેલ ૧ દરાં મ. પેહેલાં મીણ તથા ચરબીને શાથે ભેલી તેમને ધીમાં ઇંગાર ઉપર ભેલી મેળવી દેવાં,

અને પછે તેમાં ઉપલાં એશેનસ તથા તેલ નાખી મેલવવું. પછે તેને એક કાચના અથવા કોરીના પાટમાં ભરી મેલીને રોજ સહવારનાં બાલમાં ઘશવું. એથી બાલનો શારો વધારો થાયછે.

૬૪. નરમ પોમીતમ બનાવવાની રીત— (જુઓ કઠણ પોમીટમ ના૦ ૫૭) કઠણ પોમીટમની અંદર ૬ આઊંસ બદાંમનું તેલ ઉમેરીને મેલવવું. પછે તેમાં બરગામાટનું તેલ તથા લવંડરનું તેલ નાખી કાચના ચપુમાં ભરી રાખવું.

૬૫. આરંજનું પોમીતમ— શોજું મધમાખનું મીણ ૧ રતલ, લારડ જાતની ચરબી ૧। રતલ, બકરાંની ચરબી ૧। રતલ, "પામ આઇલ" ૭ આઉંસ, એ બધાંને મેલવીને થંડું પડવા આવે કે (જુઓ પોમીટમ બનાવવાની રીત) તેમાં આરંજના ફુલનું પાંણી ૧। આઉંસ, તથા એશેનસ આફ નીરોલી ૦।। દરાંમ નાખી મેલવીને કાચના ચપુમાં ભરવું.

૬૬. ગુલાબનું પોમીતમ—લારડ જાતની ચરબી ૪ રતલ, બકરાંની ચરબી ૧ રતલ, "આલકાનેટ રૂટ" ૧ રતલ, એ બધાંને ઈંગાર ઉપર મુકીને તાવવી, પછે જરા રતાશપર રંગ આવે કે ગાલી કાહાડવું. થંડું પડવા આવે કે તેમાં ૫ આઊંસ ગોલાબ તથા થોડો ગોલાબનો અતર નાખવો, જેથી ગોલાબનો વાશ આવશે. પછે કાચના ચપુમા ભરી રાખવું.

૬૭. માથાના બાલમાંથી ખોરો શાફ કરવાનો ઊપાય—ઓરતો તથા બચાઓના માથાંમાં બાલમાં ખોરો અથવા મેલ ઘણો એકઠો થએઓ હોયતો તે કાહાડી નાખવાનો શેહેલો ઉપાય એછે કે તરણ ભાગ બદાંમનું તેલ, તથા એક ભાગ ચુનાનું પાંણી લેવું, અને એ બેઊ ચીજને બાટલીમાં નાખી ખુબ હીલવીને, જારે લગાડવું હોય તાહારે ફલાનેલનો કટકો તેમાં બોરીને બાલના થડમાં ઘશવો.

૬૮. માથાનાં બાલ ધોહોવાનો સારો ઈલાજ—તંકનખાર ૧ આઉંસ, કપુર ૦।। આઉંસ લેઇને એ બેઉને જુદાં જુદાં વાટવા. પછે ૧ બાટલી ઊકરેલાં પાંણીમા એ બેઉને પીગલાવી તે થંડું થાય એટલે માથાંનાં બાલ એ પાંણીથી બોજવી ખુબ તરીશે બાલ ગોલવા. તારબાદ ઘણા સરખા બીજા શોજાં ગરમ પાંણીથી ધોહી નાખવાં. એથી બાલ શોજા તથા ખરી જતાં અટકશે. બાલ શુકાયા પછે કોઇબી જાતનું તેલ અથવા પોમીટમ લગાડવું. એટલે બાલ શુમારા તથા ચલકતા થશે.

૬૯. શફેદ બાલને કાલા કરવાની રીત—સફેદ બાલને કાલા કરવાને વાશતે આ એ ઇંગરેજી રીત વાપડવામાં આવેછે—"હાઇદરો સલફયુરેટ આફ આમોનીયાં" ૧ આઉંસ, "સોલ્યુશન આફ પોટાસ" ૩ દરાંમ, "દીશતીલ વાટર" (વરાવનું કીધેલું ગરમ પાંણી) અથવા વરશાદનું પાંણી ૧ આઉંસ. એ બધાંને શાથે મેલવી એક નાધલી શીશીમાં ભરી તે શીશી ઉપર ના૦ ૧ લો કરીને ચોંટી મારવી. તેપારબાદ બીજી નાધલી એકશીશી લેઇ તે શીશીમાં "નાઇટરેટ આફ શીલવર" ૧ દરાંમ, "દીશટીલ વાટર" અથવા વરશાદનું પાંણી ૨ આઊંસમાં પીગલાવીને શીશીની ઊપર ના૦ ૨ જો કરીને ચોંટી મારવી. પછે બાલને શાફ કરી ના૦ ૧ લા વાલી શીશીમાંથી દાંત ઘશવાના બરાશ (તુથ બરાશ) ઉપર થોડું લેઇને ૧૫ થી ૨૦ મીનીટ શુધી બાલ ઉપર ઘશડયા કરવું. પછે કાંશકીથી બાલને છુટા પાડી હોરીને ના૦ ૨ જા વાલી શીશીમાંથી બીજા બરાશ ઊપર થોડું લેઇ શારી પેઠે ઘશડીને લગાડવું. પણ ચાંમડીને રંગનો દાઘ લાગે નહી તેની શંભાલ રાખવી, કેમકે ના૦ ૨ જા વાલી શીશીના પાંણીનો દાઘ કાલો પડી રેહેછે કે જે એકાએક જલદી નીકલી શકતો નથી. જો એથી બાલ જેહેવા જોઇએ તેહેવા કાલા નહી થાએતો ઊપલી રીત પરમા

ણે ફરીથી લગાડવું. એ રંગની મેલવણી બ
રાબર થઇછે કે નહી તે જાણવા શારૂં બાલ
ના થોડાં ગુચ્છાંને કાપીને ઉપલી રીત પરમા
ણે અજમાવી જોવું.

૭૦. કાબરચીતા અથવા રાતા રં
ગનાં બાલને કાલા કરવાની રીત—એક
રતલ ભીંજવેલો ચુણો, લીઠારજ ૪ આઉંસ,
ચાક ૪ આઉંસ; શીરૂસ (શફેતો) ૨ આઉં
સ. એ શઘલાને શુવા જવાની અગાઉ ગરં
મ પાંણીથી લાહી જેવું બનાવીને માથાનાં બા
લને કાંશકીએ કરી ઉપરવેરથી શારી પેઠે હો
રીને તે લાહી ગરમ હોય તેવામાં બાલ ઉપર
લગાડવી. પછે માથાંને વીટલાએ એટલું શુત
રાઉ કપડાને ગરમ પાંણીમાં ભીજવી નીચવી
ને ભીણો ભીણો કટકો માથાં ઉપર લપેટવો,
અને તેની ઉપર બીજો એક રેશમી કપડાંનો
રૂમાલ લપેટવો, કે જેથી પેલી લાહી ગરમની
ગરમ રહે અને શુકાઇ નહીં જાએ. બે કલા
કમાતો તે બાલ ભુરા તપકીરીયા રંગના થા
શે, પછે તે બાલની ઉપર કડણ બરશ ફેરવી
ચોપડેલી લાહીને કાહાડી નાખવી. પણ પાંણી
એ ધોહોવા નહી. જેવા બરશથી શાફ થયા કે
તેને શોભાયમાન કરવા શારૂં તેની ઉપર થો
ડું આલીવ તેલ લગાડવું. એથી ચાંમડીને
દાગ પડતા નથી, પણ ચામડી જો નાજુક હ
શે તો જસ અગન બલશે. ભુરા તપકીરીઆ રં
ગના બાલ કરવા હોયતો, ઉપર પરમાણે મેલ
વણી લગાડી બે કલાક રાખીને બરશથી કાહા
ડી નાખવું, અથવા તે લાહીને ભીજવીને શાં
સ દાંતા વાલા નીખીપાથી લગાડવું.

૭૧. બાલને કાહાડી નાખવાનો ઉપા
ય—"પીમેાર પોટાશ ૧ દરાંમ, કલીચુનો ૧
આઉંસ, "સલફ્યુરેટ આફ પોટાસ" ૧ દરાં
મ. એ બધાને એક બાકડાંની બાલમાં છુંડી
ને બારીક ભુકો કરી રાખી મેલવો, અને બાલ
ને પેહલાં ગરમ પાણીથી ભીજવી રાખવા. પ
છે તે ભુકાને ગરમ પાંણીથી મેલવીને લાહી
જેવું કરી તરત લગાડવું અને પાંચ ૭ મીની
ટ રહીને ફલાનેલનાં કપડાંને ગરમ પાંણીમાં ભી
જવી તેથી ચાંમડી ધોઇ નાખવી, એટલે તરત
બાલ નીકલી જશે. એ લગાડવાથી ચાંમડીને
જો આગ બલેતો તરત શરકાથી ધોઇ નાખવું.

ઉંદર, માકડ, માખ, મછર, કીડી તથા
ઉંધાઇ ઇત્યાદી જીણા જનાવરોને
ઓછાં કરવાની જુદી જુદી રીત.



૭૨. ઉંદરને ઓછા કરવાનો ઉ
પાય—ઉંદરને ઝેરથી મારીપાથી બે રીતે નુ
કશાંન થાએછે. તેમાં એકતો એકે અનજાં
ણમાં બચાંઓનાં ખાધામાં આવેછે. બીજુ
ઉંદર ઝેર ખાધા પછે વખતપર દરમાં અથ
વા બીજી કશંગી જગાપર મરી રહેચ કે જે
થી ખરાબ વાશ નીકલેછે, તેથી શઉથી સર
સ આએ નીચલી રીતે ઉંદરનો સારો નાશ
થાએછે—"આઇલ આફ અમબર" અને
"આઇલ આફ આકસગાલ" (Ox-gall)
એ બેઉ શરખે ભાગે લેઇને તે લાહીના જેવુ
થાય તેટલો ઘઉનો આતો મેલવવો. પછે તે
આતાની નાધલી ગોલીઓ બનાવી એક પત
સંમાં મુકી ઓરડાની અંદર અથવા જાંહાં
ઉંદરો હોય તાંહાં મેલવી, પછે તેની આશ
પાશ પાંણીથી ભરેલી રકાબીઓ મુકી રાખવી.
તેલનાં વાશથી તરતજ ઉંદરો તે આટાની
બનાવેલી ગોલીઓ ખાઇ જશે, અને તેથી
પાંણીની તરશ ઘણી લાગાથી પેલી રકાબીમાંનુ
પાંણી પીઇને તાંહાંના તાંહાંજ પોંહોંતા થશે.

૭૩. ઉંદર તથા ધુશનો ઘાહુંઘુ
કાહાડવાની લાહી—"ફાશફરશ" ૧ આઉં
સ, ગરમ પાંણી ૧ પેંટ. એ બેઉને એક બા
ટલીમાં ભરીને બુચ મારવો, પછે તે બાટલી
ને ખુબ તહરેથી હીલવવી, કે જેથી "ફાશ
ફરશ" પાંણીની સાથે મલીને બારીક હાલત

માં થાય, એટલે તેમાં ૦॥ રતલ ભીજવેલી આડ નાંખવી. તારબાદ ૧ રતલ (લારડ) ચરબીને એક વાશણમાં નાંખી ધીમાં આતશના ઇંગાર ઉપર તાવી, તેમાં નાખીને તે બધું થંડું પડે તાહાં શુધી લાકડીથી હીલવ હીલવ કરીઆ કરવું. થંડુ થયા પછે તેમાં જવનો આતો ભેલવો. તારબાદ એ બધાંને શાંગી પેઠે મેળવી તેની નાવલી નાવલી ગોલીઓ અથવા કેકના જેવા પોહોરા કટકા બનાવીને હવામાં શુકવવા. પછે તેને ઉંદરના દરની અંદર અથવા ઉપર મુકવાં, અને તેની આશપાશ છાલકી કાચની રકાબીમાં પાંણી ભરી રાખવું, અથવા એ મેલવણીની લાહીના જેવી ખીર બનાવીને રકાબીમાં મુકવી. એ ખીર જારે ઉંદરના ખાધામાં આવેછે તાહારે તેનું શરીર ફુલી આવો તાંહાંનાં તાંહાંજ એ ધીની મીચાલ પડીને મરણ પાંમેછે.

૭૪. ઊંદરોને નહશાડવાની યુક્તી—એક મુથી ભરીને ખાવાનું મીઠું લેવું, તે મીઠું દરએક પાટમાં તથા દરમાં, તેમજ જે જગા ઉપર ઉંદરો ફરતા હોય તે જગા ઉપર થોડું થોડું નાખવું. પછે તે મીઠાં ઉપર બમે ચમચા મોરથુથાંનો અરક નાખવો. એટલે તેના વાશથી ઉંદર નાહાશી જશે. એટલુંજ નહી, પણ પાછા તે જગા ઉપર આવશે નહી. અથવા "બરડ લાઇમ" (Bird-Lime) ઊંદરના દર આગલ નાખવું. જેથી તેઓની ચાંમડીને વલગવાથી ઉંદરોને ઘણો કંટાલો આવ્યાથી અંતે તેઓ પોતાનું રેહઠાંણ છોડી જશે.

૭૫. ઊંદરોના દરને બંધ કરવાનો ઊપાય—એક ચીનાઈ વાશણમાં અરધી બાટલી "તાર," ૦॥ આઊંસ "પરલ આશ," મોરથુથાંનો અરક ૧ આઊંસ, અને બે મુઠી ભરીને નીમખ નાંખી બધાંને મેલવી નાંખવું. પછે તે મેલવણી જાડાં કાગલ ઉપર બે બાજુથી ચોપડવી, અને તે કાગલમાંથી થોડો કાગજ લેઇને ઊંદરના દરમાં મુકવો, પછે તેની ઊપર માટી નાખીને તે દરને પુરી નાવું. એટલે તે દર આગલ ફરી ઉંદર આવસે નહી.

૭૬. ઊંદરોનો નાશ કરવાનો ઊપાય—ઇસપંજ (વાદલું) ના બારીક નાબલા કકડા કરી તેને "આઇલ આફ રોડીયમ" અને મધ એ બેઉને મેલવીને એ કકડા તેમા બોલી કાહાડવા, અને જાંહાં ઉંદરો હોય તાંહાં મેલવા. એ કકડા ખાધાથી તેઓના આતરડા ફુલીને મરણ પાંમશે. બીજું—બાટલીના બુચને જીના જીના કટકા કાપી તેને ઘીઈ અથવા ચરબીમાં તરવાં. પછે તેને એક પટારાંમાં તે કકડા મુકીને જાંહાથી ઊંદર અથવા ઘુશ આવતા હોય ત્યાં મુકવાં, એ કકડા ખાધાથી પણ ઉંદરો મરણ પાંમેછે, અથવા શુકો ચુનો ઉંદરોના દર આગલ પાથરવો કે જે તેઓનાં પગને ચોંટીયાથી ચાતીને મરી જશે.

૭૭. માકડ મારવાનો શેહેલો ઊપાય—"કારબોલીક આશીડ" ૫ ભાગ લેઈને તેને ૧૦૦ ભાગ પાંણીમાં મેલવવું. એ પાંણીથી કોચ વગેરે જેમાં માકડ થયા હોય તેને શારી પેઠે ધોહોવાં. એથી માકડ તરત મરી જશે એટલુજ નહી પણ તેના ખરાબ વાશનો પણ નાશ થાશે.

૭૮. શાદરી તથા ખુરશીની ભરેલી નેતરમાંથી માકડને કાહાડવાનો ઊપાય—તરપીટંન તેલને રંગવાના બરશથી (પીછીથી) શાદરી ઉપર તથા ખુરશીની ભરેલી નેતરપર લગાડવું, એથી માકડ મરી જશે.

૭૯. માકડનો નાશ કરવાનો ઊપાય—રશકપુર ૨ આંઉંસ, સ્પીરીટ આફ વાઇન" ૮ આઉંસ, એ બેઉને એક ખલમાં નાખીને રશકપુર પીગલીને મલી જાય, તાંહાં શુધી ઘુંટીયા કરવું. પછે તેમાં તરપેનટાઇન નાખી મેલવવું. અને જાંહાં માકડ થતા હોય તેપર પીછીથી લગાડવું. પણ હાતની આંગલીથી કદીબી લગાડવું નહી. કેમકે એ મેલવણી ઘણી ઝેરીછે, તેથી શંભાલ રાખવી કે એ શીસી કોઈબી બચાંનાં હાથમાં જાય નહી. એવી રીતે પેટી અથવા કબાટમાં રાખી

મેલવી, અને જાહારે જોઇએ તાહારે તેમાંથી પીછીએ લગાડવું.

૮૦. માકડને મારવાનું ઝેર—"મ્યુરી પાટીક આશીડ" ૨ આઉંસ, રશકપુર ૧ આઉંસ. એ બેઊને ૪ આઉંસ પાંણીમાં પીગલાવીને તેમાં ૧ પેંટ તરપીટન તથા ૧ પેંટ તંબાકુનું ઉકારેલું પાણી (૨ આઉંસ તંબાકુને ૧ પેંટ પાણીમાં નાંખીને ખુબ ઉકાલવું) નામીને બધાને મેલવી નાખવું, પછે પીછીએ કરી લગાડવું. એ પણ ઉપરની માફક જેહરીછે (જુઓ નાં ૭૯) એને પણ શીશીમાં ભરી એક ઠેકાણે મેલી રાખવી કે કોઇ બચ્ચાંનાં હાથમાં જાય નહીં, અને એને પણ પેટી અથવા કબાતમાં રાખી મેલવો.

૮૧. માકડને રોકવાનું પાંણી—ફટકી ૧ રતલ લેઇને તેને વાટીને ભુકો કરવો, પછે ઉકલતાં પાંણીમાં નાખીને પીગલાવવી. અને જે ઠેકાંણે માકડ ભરાઇ બેશતા હોય તાંહાં એક કુચડાએ અથવા બરશની જાડી પીછીથી પાંણીમાં બોરી લગાડવું. અથવાતો ઉપરથો એ ફટકીનું ગરમ પાંણી નાખવું. બીજું- કપડાં ધોહોવાના શાબુના ઉકાલેલાં પાંણીથી ખુરશી અથવા એવીજ બીજી ચીજોને ધોહોવાથી માકડ થશે નહી.

૮૨. મછર, માંખને ઓછા કરવાનો ઊપાય—ભમરા, માખ, મછર, માંકડ, ચાચડ વગેરે કંટાલા આપનારાં પરાંણીઓને જો દુર કરવાં હોયતો તેમને પેવશ થવાના આંધલાંમા બહુની ફક્ક શાપે થોડો 'કલોરમ લ'' બાલીને મેલો, એટલે તેઓ તુરત નાબુદ થઇ જાશે.

૮૩. માખને કમી કરવાનો ઊપાય—"કુવાશીયા" ના છોડવાંની બારીક ચીપો ૧ આઉંસ, પાંણી ૧ પેંટ. પેહેલાં એ "કુવાશીયા" ની ચીપોને પાંણીમાં ઉકાલવું, પછે તે પાંણીને ગાલી કાહાડી તેમાં ૪ આઉંસ રાતી ખાંડ અને ૨ આઉંસ દરેલાં મરીનાં નાંખીને ખુબ મેલવી નાખવું, અને થોડું થોડું રકાબીમાં નાખીને જાંહાં માખ ઘણો કંટાલો આપતી હોય તાંહાં મેલવી.

૮૪. માખ પકડવાનું છટકું—એક પાંઊંની કાટરી ભીજવીને તેની ઊપર ગલાશને ઘાંકીને દાબવું, કે જેથી પાંઉની કાટરી ગલાશનાં જેટલી ગોલ કપાશે, પછે તેમાં આંગલીએ કરી વચમાં એક આંધરૂં પાડવું. જે છે તે કાટરીનાં એક પડની ઉપર ગોલ અથવા ખાંડ ચોપડવી. તારબાદ તે ગલાશને પાંણીથી અરધું ભરવું અને તેની ઊપર બીજી ગોલ લગાડેલી કાટરી ઘાંકવી. ગોલ અથવા ખાંડ ચોપડેલું પડ ગલાશની અંદરની બાજુએ રાખવી, તથા ઉપર શાદું પડ રાખવું અને જાંહાં માંખ ઘણો કંટાલો આપતી હોય તાંહાં તે ગલાશને મેલવું, જેથી માખ ગલાશની ઉપર બેશી મીથાશના વાશથી લલચાઇને પાંઉંની કાટરીના આંધરાંમાંથી ગલાસમાં જશે એટલે પાછી બાહાર નીકલી શકશે નહી. એ પરમાણે થોડા વખતમાં ગલાશ માખથી ભરાઇ જશે એટલે તે પાંણી કાહાડી નાખી બીજું તાજું પાંણી નાંમી ફરીથી મુકવું. પણ એ રીતથી માખ મરી જતી નથી, વાશતે તે ગલાશનું પાંણી તેજ જગા ઉપર ઘોલવું નહી, પણ બીજે ઠેકાંણે નાખવું. આ રીત જીવતી માખોને પકડવાને શરશછે.

૮૫. કીડીઓને પકડવાનું છટકું—ઘરમાં રાતી અથવા કાલી કીડીઓ ઉભરાઇ જતી હોયતો, તેનો ઘાણ કાહાડવાંનો આએ શેહેલ ઊપાયછે—વાંદલાના (ઇશપંજ) કકડાને જરા ભીજવીને નીચવવો, અને જરા ભીનાશ રહે કે તેપર શુકી શફેદ ખાંડ ભભરાવવી, જેથી ખાંડ વાદલાને વલગી રેહેશે. પછે જાંહાં કીડીઓ હોય તાંહાં મુકવું. જેથી કીડીઓ મીઠાશ ખાવાની લાલચથી જથાબંધ એકઠી થઇ વાદલાંનાં બારીક આંધલાં વાલી જગામાં ભરાઇ રેહેશે. એટલે તે વાદલાને ગરમ પાંણીમાં બોડીને નીચવી કાહાડવું, અને ફરીથી

...ખાંડ બાબરાવીને બાંજે ઠેકાણે મુકવું. એ પરમાણે કીધાથી કીડીઓ ઓછી થાશે.

૮૬. **કીડાઓનો નાશ કરવાનો ઉપાય**—કીડીઓનાં રેહેઠાણ આગલ થોડો કલી ચુનો મેલીને ઉપરથી ખખરતું ગરમ પાંણી રેડવું. બીજું—થોડાં કપુરને "સપીરીટ આપ વાઇને" માં પીગલાવીને તેમાં પાંણી મેલીને તેનાં દર ઉપર નાંખવું.

૮૭. **કબાટમાંથી કીડીઓને કમતી કરવાનો ઉપાય**—થોડો કપુર કબાટમાં મેલવો. બીજું—"ક્રીયોસોટ" ના પાંણીમાં એક વાદલાંનો (સપંજ) કકડો ભીંજવીને કબાટમાં મેલવો, એથી પણ કબાટમાં કીડી થશે નહી.

૮૮. **ઝાડ ઉપર કીડીઓને અટકાવાનો ઉપાય**—ઝાડની આશપાશ ફરતો "તાર" લગાડવો અથવા "ક્રીયોસોટ" ના પાંણીમાં કપડું ભીંજવીને તે ઝાડની આસપાસ ગોળ ફરતું લપેટવું.

૮૯. **કુતરાંની ચીમોડી તથા ચાંચડ ઓછા કરવાનો ઉપાય**—જો કુતરાંને ચીમોડી ઘણી થઇ હોયતો કોપરેલ તેલમાં થોડા કપુરને બારીક વાટી મેલવીને શારી પેઠે ચોલીને લગાડવું. અથવા "કેરોશીન" તેલ (ગપાશનું તેલ) ખુબ ચોલીને લગાડવું. પછે બીજે દાહાડે દરીઆનાં પાંણી તથા શાબુથી ખુબ ચોલીને ધોહોવું. જો ચીમોડી નહી નીકલેતો ફરીથી બે તરણ દાહાડા રહીને ઉપલી રીત પરમાણે લગાડવું. જો ચાંચડને નાબુદ કરવા હોયતો "કલોરાઇડ આપ લાઇમ" લેઇને કુતરાને શાફ કરવું.

૯૦. **બાલમાંથી જુને ઓછી કરવાનો ઉપાય**—થોડા શોજબા શીપીમંનને કુપરેલ તેલ અથવા શાલીડના તેલમાં મેલવીને માથાનાં બાલના થડમાં શારી પેઠે લગાડીને ભરવું. પછે માથાં ઉપર તાંણીને કપડું અથવા માથુબાંનું બાંધવું અને બીજે દાહાડે તે કપડાંને છોડીને માથાંના બાલને શારી પેઠે ચોલીને ધોહોવું. પછે તેને કાશકીથી હોરી શાફ કરવું. જો એમ કીધાથી જુ ફરીથી જણાયતો બે તરણ દાહાડા રહીને ફરીથી ઉપલી રીત પરમાણે લગાડવું.

૯૧. **માથાંમાંથી ખોડો તથા જુને કહાડી નાખવાનો ઉપાય**—જો માથાંમાં જુ તથા ખોડો થાતો હોયતો ચણાને છાશમાં ભીંજવીને જયારે નરમ થાય ત્યારે તે ભીંજવેલા ચણા માથાં ઉપર મશલવા અને બે પોહોર રાખીમા પછે માથું ધોહી નાખવું. બીજું—ઉજલી ખાંડને લીંબુના રશમાં મેલવીને લગાડવું પછે માથું ધોહી નાખવું. તીજું—મધ ચોપડીયાથી પણ જુ મરી જાયછે.

૯૨. **ઉંધાઈથી ઊનનાં કપડાંને બચાવવાની રીત**—જો રૂઆં અથવા ઉનનાં કપડાંમા ઉંધાઇ વલગતી હોયતો તે ઉપર શુક્ર લવંડરનાં ફુલ પાંથરવાં અને તેને છીંટનાં કપડાની અંદર ધાંકી રાખવાં.

૯૩. **રેશમી તથા શુતરાઊ કપડાંને ઉંધાઈથી બચાવવાનો ઉપાય**—ઉંનના તથા બીજી જાતના પેહેરવાનાં કપડાંને ઉંધાઇથી બંચાવવાની જુદી જુદી રીતછે. ૧ લું—દેવદારનાં લાકડાંનાં બારીક છોડાને મલમલનાં કપડાની કોઠલીઓમાં ભરીને કપડાંનાં પડમાં અથવા ઉપર મુકવી. ૨ જું—ચીનીકબાલાને કપડાંનાં પડમાં નાખવા. ૩ જું—કપુરનાં લાકડાંનાં છોરીઆની બારીક ચીપો અથવા ભુકાને કોઠલીમાં શીવીને કપડાંનાં પડમાં મુકવું. ૪ થું—લવંડરના ફુલો કપડાંમાં મુકવાં. ૫ મું—"રશીઆ લેધર" (ચામડું) ના નાઘલા નાઘલા કટકા કાપીને કપડાંનાં પડમાં તથા તેની ઉપર મુકવાં. ૬ ઠું—કડવા લીંમડાના પાતરાંને આખાં કાલાં મરીની સાથે મેલીને કપડાંમાં મુકવાં. ૭ મું—સ્પીરીટ આપ તરપેનટાઇનમાં કાગલ ભીંજવીને કપડાંનાં પડમાં મુકવાં અને તે કપડાં પેહેરીયાની અગાઉ હવામાં ખુલ્લા કરવાં જેથી તરપીટનનો વાશ નીકલી જશે. ૮ મું—જો ઉંધાઇ

જે ઉનનાં અથવા બીજાં કપડાંમાં ઇંડાં મુક્યાં હોયતો તે ઇંડાનો નાશ કરવા શારૂં ૧ પેંટ "સ્પીરીટ આપ રોઝમરી" ની અંદર ૧૧ ગરેન "એસીતેડ આપ પોટાશ" મેલવીને લગાડવું.

૯૪. લાકડાંને ઊંધાઈ તથા તુઆથી બચાવવાનો ઊપાય—અરધી શીશી ૬ રીઆના પાંણીમાં લશણના ૨ મોહોટા કરાને છુંદીને નાખવા, પછે તે પાંણી શીશીમાં ભરી તેમાં ૨૦ ટીપાં તરપીટનનાં નાખવાં. જો તરપીટન નહી હોયતો કોઇબી જાતના જલદ દારૂના ૨૦ ટીપાં નાખી, તે શીશીનુ મોહોડું બંધ કરીને બે દીવશ શુધી રાખવી. પછે જે લાકડાં ઉપર ઊંધાઈ લાગી હોય તે જગા ઉપર એ પાંણી છાંટીયાથી ઊધાઇ બીલકુલ મટી જાશે અને ફરી લાગશે પણ નહી, તેમજ જે પેટીમાં ઉનનું અથવા રેશમી કાપડ રાખતાં હોય, તે પેટીને અંદરથી એ પાંણી લગાડયું હોયતો તેમાંનાં કપડાંને તુઆ લાગતા નથી.

૯૫. કપડાંના તાકાને ઊંધાઈથી બચાવવાનો ઊપાય—૧૦ રતલ ફટકી અને ૨૦ રતલ "શુગર આપ લેડ" (શુગરલેટ) ને ગરમ પાંણીમાં પીગલાવી નાખવા, અને તેમાં એક જાતનો થડ નીચે બંધાય તીયાં શુધી તેને થંભ રેહેવા દેવું, પછે તે થડાની દરકાર કરીયા વગર ઉપરનું નીતરૂં પાંણી કાહાડી લેવું. બીજા ૧૮૦ ગપાલન પાણીમાં થોડું "આઈસીંગ ગલાસ" પીગલાવી રાખવું અને તેમાં તે પાંણી નાંખી દેવું. પછે એ મેલવણીમાં કપડાંનાં તાકા ૧૨ કલાક શુધી બોલી રાખવા, અને જાહારે બરાબર ભીંજાઇ રેહે એટલે કાહીને ખુબ શુકવવા, જેથી ઊંધાઇ તેઓને ફરી લાગવાની નથી, અને જેમ એક ચોર પોતાને પકડવા આવનાર ધણીને જોઇ નાહાશી જાયછે તેમ તે ઉપર જણાવેલી ફટકીની મેલવણીની બંધથી દુરની દુર રેહેછે.

ચાંમડીને લગાડવાની કોલ્ડ ક્રીમ તથા રોઝ મીસક બનાવવાની જુદી જુદી રીત.



૯૬. કોલ્ડ ક્રીમ બનાવવાની રીત—ચાંમડીને નરમ અને સુવાલી રાખવાને શારી તેમજ ખભરાપલી અથવા ચીડા પડેલી ચાંમડી ઉપર લગાડવામાં આવેછે. મીઠી બદાંમનું તેલ ૧ રતલ, શફેદ મીન ૨ આઉંસ, "સ્પરમાસીટી" (મગરમછની ચરબીમાંથી બનાવેલી મીણના જેવી વશતુ) ૨ આઉંસ, એ શઘલાંને લેઇ ધીમાં ઈંગારપર એક વાશણમાં મુકીને પીગલાવવું. પછે મીણ પીગલી જાય કે એક ખલને ખાલી ગરમ કરી તેમાં ઉપલી તાવેલી મેલવણી ગરમ ગરમ નાખી દશતાથી ખુબ ધુંટીને મેલવવું, અને તેમાં ૧૦ આઉંસ ગોલાબનું પાંણી થોડું થોડું નાખીને મેલવવું. જો ખલ થંડી હશે અને બરાબર ધુંટવામાં નહી આવશે તો ગોલાબનું પાંણી તેની શાથે મલી જશે નહી, પણ જો ખલ ગરમની ગરમ હશે અને ધુંટવાનું એક શરખી રીતે જારી રેહેશે તો ગોલાબ મલી જાશે. જારે એકશાંટ થાય એટલે તેમાં બરગેમાટનું તેલ ૦।। આઉંસ, તથા લવંડરનું તેલ ૧ ડ્રાંમ નાખી જાંહાં શુધી થંડું પડે તાહાં શુધી ખલ કરવું, ગમે તો અતર ૧ ડ્રાંમ, તથા રોઝમરીના તેલના ૧૫ ટીપાં નાખવાં. બીજી—બદાંમનું તેલ ૫ આઉંસ, શફેદ મીણ ૫ ડ્રાંમ, ગોલાબનું પાંણી ૩।। આઉંસ, અને "બાલઝમ આપ મકાના" ૮ ટીપાં લેઇ ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવું, ગમેતો એમાં "વનીલા" અથવા "એશેન્સ આપ એમબરગ્રીશ" ના ૧૦ ટીપાં નાખવાં. ત્રીજું—શફેદ મીણ ૧ આઉંસ, બદાંમનું તેલ ૪ આઉંસ, ગોલાબનું પાંણી

૨ આઉંસ, ટંકનખાર ૦।। ડ્રામ, ગોલાબનાં તેલના ૫ ટીપાં લેઇને ઉપર પરમાણે બનાવવું. અને થોડેજ આંગળી ઉપર લેઇને જાંહાં જરૂર પડે તાંહાં મશળવું, એથી ચામડી ઘણીવાર લગી નરમ રહી શકેછે.

૯૭. બદાંમની લાહી (આલમંડ પેસ્ત)—છોલેલી બદાંમ ૪ આઉંસને એક શાંજી ખલમાં ઘણીવાર શુધી લાહી જેવી થાય તાંહાં સુધી દશતાથી મશળવી, પછે તેમાં થોડું ગોલાબનું પાંણી અને એક ચમચી કોલંગ વાટર અથવા અતરના ૩ ટીપાં નાંખી મેલવવું, અને આંગલીએ કરી ચાંમડીવર લગાડવું.

૯૮. કપુરની બદાંમની લાહી (કેમ ફોરેટેડ આલમંડ પેસ્ત)—જુઓ બદાંમની લાહી (નાં૰ ૯૭) ઉપલી રીત પરમાણે બનાવી તેમાં દર એક આઉંસે ૦।। ડ્રામ કપુર નાખવો. એ પણ ચાંમડીને શુવાલી રાખવા માટે કાંમમાં આવેછે.

૯૯. "હુનીપેસત" (મધની લાહી)—શાંજું મધ ૧ રતલ, કડવી બદાંમનો ભુકો (બદાંમનું તેલ કાહાડી લેઇને જે છુંછા જેવી બદામ રેહેછે તે) ૧ રતલ, એ બેઉને લાહી જેવું થાય તાંહાં શુધી મધની શાથે મેલવવું, પછે તેમાં ૨ રતલ બદાંમનું તેલ તથા ૫ ઇડાંની દાલ નાખી બધાંને શારીપેઠે મેલવી કાચના ચપુમાં ભરી રાખવું, અને ચામડીને આંગલીથી લગાડવું.

૧૦૦. મીલ્ક આફ્ રોઝીશ બનાવવાની રીત—શાબુ શીવાય ચાંમડીને શુવાલી રાખવાને માટે ઘણા ઉપાય કાંમે લગાડયામાં આવેછે. ઘણું કરીને જાહારે ચાંમડી શુકી, ખબરાયલી, છલતાં અથવા ળોલ નીકલી આવે તાહારે "મીલ્ક આફ રોઝીસ" અથવા "કોલડ ક્રીમ" લગાડયાથી નરમ થાયછે. "મીલ્ક આફ રોઝીસ" વેલાતી અને ફરેંચ એમ બે જાતના બનાવેલાં આવેછે. "મીલ્ક આફ રોઝીસ" (વેલાતી) છોલેલી બદાંમ ૧ આઉંસ, બદાંમનું તેલ ૧ દરાંમ, શફેદ નરમ સાબુ ૧ દરાંમ. એ બધાને ખલમાં ખુબ દશ્તાથી ઘુંડી તેમાં ૧ પેંટ ગોલાબનું પાંણી નાંખીને ગાલી લેવું.

૧૦૧. શુધેલી મીલ્ક આફ્ રોઝીશ (રેડવુડનું બનાવેલું)—છોલેલી બદાંમ ૮ આઉંસને ૩ પેંટ પાંણીમાં ખુબ મેલવી નાખવી. પછે તેમાં શફેદ (વીંડશર) નો શાબુ ૦।। આઉંસ, શફેદ મીણ ૦।। આઉંસ, બદાંમનું તેલ ૦।। આઉંસ, એ બધાંને એક વાશણમાં થોડેજ ગરમી લગાડીને શાથે મેલવવું, પછે તેમા બરગેમાટનું તેલ ૦।। આઉંસ, લવંડરનું તેલ ૧ દરાંમ, ગોલાબનું અતર ૦।। આઉંસ, એ શઘલાં તેલને સપીરીટ આફ વાઇનમાં મેલવી નાંખવું, પછે તેને કાચના ચપુમાં ભરી રાખવું.

૧૦૨. ફ્રેંચ મીલ્ક આફ્ રોઝીસ—ગોલાબનું પાંણી ૧ બાટલી, "સપીરીટ આફ વાઇન" ૨ આઉંસ, સપીરીટ આફ રોઝીસ ૦।। આઉંસ, "ટીંક્ચર આફ ગ્રીઝીરાકસ" ૧ દરાંમ. એ બધાંને શાથે મેલવીને કાચના બાકશમાં ભરી રાખવું.

૧૦૩. "આગસટીન"નો બનાવેલો મીલક આફ્ રોઝીશ—અરધી પેંટ ગોલાબના પાંણીમાં ૦।। આઉંસ લોબાંનનો અરક નાખી મેલવવું. પછે તેમાં "કારબોનેટ આફ પોટાસ" (ખાર) ૧૦ ગરેન નાખી મેલવવું.

૧૦૪. "ગયાની" નો બનાવેલો મીલક આફ્ રોઝીશ—૧ પેંટ ગોલાબના પાંણીમાં ૧ દરાંમ લોબાંનનો અરક નાખી તેમાં ૨૦ ટીપાં "બાલઝંમ આફ પોરૂ" ના અરકના ૨૦ ટીપાં નાખી મેલવીને કાચના ચપુમાં ભરી રાખવું.

૧૦૫. ચેહેરાને શોભાયમાન કરવાને વાશતે પરલ વાટર—૧ ગયાલન ગરમ પાંણીમાં ૦।। રતલ શારો "સપેનીસ આઇલ શોપ" (શાબુ) ને જીનો જીનો ઓખવીને નાખવો, પછે તેને થોડા વખત શુધી લાકડીથી હીલવ હીલવ કરીને તે થંડું થાય તાંહાં શુ

થી રેહેવા દેવું, પછે તેમાં ૧ બાટલી શેાજ જો "સપીરીટ વાઈન" અને ૦॥ આઉંસ આર્બલ આપ રેાઝમરી નાખી તે ફરીથી બધાને હીલવીને મેલવવું. એ મીક્શ્ચરને ચેહેરા ઉપર લગાડવાથી ચાંમડીનેા રંગ ઘણેા ખુબશુરત થાયછે તથા ખીલ થતાં અટકેછે.

૧૦૬. ચાઠાંવાલા ચેહેરાનેા ઉપાય—ગેાલાબ ૩ આઉંસ, સલફ્ટ આપ ઝીંક ૧ ડ્રાંમ, એ બેઉને મેલવીને ચેહેરા ઉપર હલવે હલવે લગાડવું, પછે તેને નરમ કપડાંથી આસ્તેથી લુંછી નાખવું. તારબાદ શેાજ કોલડ કરીમ લગાડીને ફરીથી તેને લુંછી નાખવું. એ પરમાણે કીધાથી ચેહેરા ઉપર જે ચાઠાં (શહીબેદના) પડયા હેાશે તે નીકલી જશે.

૧૦૭. શરીરની ચાંમડીને શફેદ દેખાડવાની રીત—શફેદ "બીશમથ" (વાઇટ બીશમથ) ૧ રતલ, "સ્ટારચ પાઉડર" ૧ આઉંસ, "ઓરીસ પાઉડર" ૧ આઉંસ. એ બધાને મેલવી કપડાંથી ચાલીને ચેહેરા, હાથ, બાંજુ તથા છાતી ઉપર લગાડવાથી શફેદ જેવી જણાયછે. બીજું—પરલ અથવા બીશમથ વાઇટ અને ફરેંચ ચાક એ બેઉને શરખે ભાગે લેઇ તેના બારીક ભુકેા કરી કપડાંથી ચાલીને લગાડવું.

૧૦૮. ગાલને ગોલાબી કરવાની રીત—કારમાઇન (જુઓ કીરમજમાંથી રંગ બનાવવાની રીત) નેા બારીક ભુકેા ૧ આઉંસ, શફેદ પેામીટમ ૭ આઉંસ. એ બેઉને એકઠું મેલવીને એક કાચના ચપુમાં ભરવું અને જારે કાંમ પડે તાહારે ગાલ ઉપર લગાડવું. બીજું—ફરેંચ ચાકનેા ઘણેાજ બારીક ભુકેા ૧ રતલ અને કારમાઇન ૩ આઉંસ. એમાં જરા બાંદામનું તેલ નાખી મેલવીને લગાડવું. તીજું—કારમાઇન ૨ ભાગ, "પરલ આશ" ૧ ભાગ, અને પાંણી ૯ ભાગને શાથે મેલવીને પીંછીથી લગાડવું.

૧૦૯. ચેહેરાને લાલી આપવાનું તરકીબ ભુમ—ગમ બેનઝાઇન ૧ રતલ, રતાંજરીનાં લાકડાંનેા બારીક ભુકેા ૧॥ રતલ, ડ્રેગન્સ બ્લડ ૨॥ આઉંસ. "આલકોહાલ" (Alcohol-દારૂનેા અરક) ૧ ગયાલન. એ બધાને ૧૪ દાહાડા શુધી એક કાચના વાશણમાં નાખી પીગલાવવું. અને રૂઉથી ચેહેરા ઉપર જરા લગાડવું.

ઊનનાં તથા બીજી જાતનાં કપડાં, રૂપાંનાં વાશણ, લાકડાંના બનાવેલાં ફરનીચર, તથા ચેાપડી અને કાગલ ઉપરથી શાહીના, લોહોડાંનાં તથા રંગના અને ચીકાશના દાઘ કાહાડી નાખવાની જુદી જુદી રીત.

---

૧૧૦. રેશમી કપડાં ઉપરથી ચીકણાં દાઘ કાહાડવાની રીત—લીંબુનેા અરક (એશનશ) [જુઓ લીંબુનું એશનશ] ૨ આઉંસ અને, તરપીટન તેલ ૧ આઉંસ લેઇ તેમાં મેલવીને શીશીમાં ભરવું. જારે રેશમી કપડાં ઉપર ઘીનેા અથવા તેલનેા દાઘ પડયેા હેાય તારે તેની ઉપર નરમ હાથે લગાડવું.

૧૧૧. મખમલ અથવા કપડાં ઉપરથી ચીકણાં દાઘ કાહાડવાની રીત—દાઘ પડેલા કપડાંની ઉપર થેાડું તરપીટન નાખવું. પછે શેાજના ફલાનેલના કપડાએ તે તેલ તદન શુકાઇ જાય તાંહાં શુધી લુછીયા કરવું. જેા તે દાઘ નહી નીકલેતેા ફરીથી તેલ લગાડીને લુછવું. જારે દાઘ નીકલી જાય એટલે બરાશથી તે ભાગ શારીપેઠે શાફ કરી, કપડાંને આઘલી હવામા વખાતા કરવા જેથી તરપીટન તેલનેા વાશ નીકલી જશે.

૧૧૨. રંગીન રેશમી કપડાં ઉપરથી ચીકણા દાઘ કાહાડવાની રીત-ફરેંચ ચાકને ઓગળવી બારીક ભુકો કરી, તે ભુકાને દાઘવાળાં કપડાંની ઉપર મુકવો. પછે તે કપડાંને આતશ આગળ અથવા ગરમ કકરતાં પાંણીની રકાબી (હોટ વાટર પલેટ) ઉપર મેલવું. એટલે ચીકાશને ગરમી લાગાથી તવાઇ જાશે, અને ફરેંચ ચાકની ભુકી તવાએલા ચીકાશને શોશી લેશે. પછે તેને બરાશથી અથવા હાતે કરી ભુછી નાખવું. જો ચીકાશના દાઘ દેખાય તો ફરીથી ઉપલી રીત પરમાણે દાઘ નીકલી જાય તાંહા શુધી કરીપા કરવું.

૧૧૩. ઊનનાં કપડાં ઊપરથી ચીકણા અથવા મીણના દાઘ કાહાડવાની રીત—"ફુલરશ અરઠ" (એક જાતની મેટોડી બજારમાં વેચાતી મલેછે) અથવા તંબાકુ પીવાની પાઇપની ("તોબાકો પાઇપ કલે") મેટાડીને ઘુંટી, બારીક ભુકો કરી પાંણીએ ભીજવી તેલવાળા દાઘ ઉપર મુકવું. મટોડીનું પાંણી જેમ શુકાતું જશે, તેમ મેટાડી તેલને શોશી લેશે. પછે તે કપડાંને જાતકવું. અથવા બરશ ફેરવીને શાફ કરવું. જો મીણ અથવા ચરબીના દાઘ પડયા હોયતો કપડાંને આતશ આગલ દુરથી ધરવું. અથવા ગરમ કીધેલું લોહોડું પોડું દુર દેખાડવું. એટલે મીણ તવાઇ જાશે, પછે કપડાંથી ઘશડીને મીણના દાઘને નુછી નાખવું.

૧૧૪. દવાઇના દાઘ રૂપાંનાં ચમચા ઊપરથી કાહાડવાની રીત—"શલફીયુરીક આશીડ" માં કપડું બોલી તે કપડાંથી ચમચાને નુછવા પછે તેને શાબુના પાંણીથી ધોઇ નાખવા.

૧૧૫. રૂપાં ઊપરથી શાહીનાં દાઘ કાહાડવાની રીત—શાહીના ખડીઆનાં રૂપાંનાં ઢાકણાં અથવા બીજા ભાગો જે વારેઘડીએ શાહીથી ખરાબ થાઇ જાયછે, જે એકાએક નીકલી શકતા નથી. તેને કાહાડવા હોય તો "કલોરાઇડ આફ લાઇમ" પાંણીમાં નાખી જાહી શરખુ બનાવી તે દાઘ ઉપર લગાડવું, એટલે દાઘ જતા રેહેશે.

૧૧૬. રંગના દાઘ ધેહેડવાનાં કપડાં ઊપરથી કાહાડવાની રીત—રંગનો દાઘ કપડા ઉપર શુકાયા પછે એકાએક નીકલી શકતો નથી, તેથી જેવો દાઘ લાગે કે (જેટલુ તમારીથી બને તેમ જલદી નુછી નાખવું) તેની ઊપર ફલાનેલના અથવા બીજા નરમ કપડાંથી "સપીરીટ આફ તરપેનટાઇન" અથવા "સપીરીટ આફ વાઇન" શારી પેઠે લગાડીને ઘશવું. અથવા "ઇઠર" તરત લગાડવો એટલે દાઘ નીકલી જાશે. પણ જો દાઘ શુકાઇને કઠણ થયા હોય તો તેની પર "સપીરીટ આફ તરપીટન" ગરી ગરી લગાડીને નુછવું.

૧૧૭. બારીના કાચ ઊપરથી રંગના દાઘ કાહાડવાની રીત—જારે રંગારીઓ કાચની બારી તથા બારણાના ગોકતાં રંગેછે, તાહારે રંગની પીછી કોઇ વખત કાચને લાગાથી દાઘ પડી રેહેછે, તે દાઘને કાહાડવા થોડા "શોદા" ને ગરમ પાંણીમાં પીગલાવીને તેમાં નરમ ફલાનેલનું કપડું બોલો તેથી કાચને શાફ કરવા એટલે તરતજ દાઘ જતા રેહેશે.

૧૧૮. લુગડાં ઊપરથી શાહીના તથા લોહોડાંનાં દાઘ કાહાડવાની રીત—જે કપડાં ઉપર શાહીના તથા લોહોડાંનાં દાઘ પડયા હોયતો એક ભાગ "ટારતારીક આશીડ" ને તરણ ભાગ પાંણીમાં નાખીને મેલવવું. પછે તે આશીડથી દાઘવાલા ભાગને લગાડવું, એટલે દાઘ નીકલી જશે. જો "તારતરીક આશીડ" નહી મલેતો તેના બદલામાં "ઓક્ષુરીપાટીક આશીડ" નાખવી એથી પણ દાઘ નીકલી જશે.

૧૧૯. કપડાં ઊપરથી ફુરૂટના દાઘ કાહાડવાની રીત—દાઘવાલા કપડાંની એક બાજુ ઊપર "પામોલ શોપ" લગાડીને તેમાં "પરલ આશ" (એક જાતનો ખાર) નો એક ગાંગરો મેલીને તેટલાં કપડાંની પોટલી બાંધી ઘણાં ગરમ પાંણીમાં તે પોટલી મેલવી, પછે

તે કપડાને તડકાંમાં મેલી તે દાઘ જાય ત્યાં સુધી હવામાં સુકાવા મેલવું. બીજું-જે કપડાં ઉપર ફરૂટના અથવા વાઇનના દાઘ પડીયા હોય, તે દાઘનાજ કપડાંમાં થોડું "ક્રીમ આફ તારતાર" મેલીને તેની પોટલી બાંધવી. પછે થોડાં પાંણીમાં શાબુને ઘશીને તેનું ફીણ કાહાડવું અને પાંણીમાં દાઘ વાળાં કપડાંની પોટલી મેલી ચુલાપર મુકીને ખુબ પાંણીને ગરમ કરી કકરાવવું. પછે તે પાંણીમાંથી કાહાડીને બીજાં શુમરેતાં પાંણીથી ધોહી શાફ કરીને શુકવવું.

૧૨૦. વાઇન દારૂના દાઘને કપડાં ઉપરથી કાહાડી નાંખવાની રીત—એક વાશણમાં દુધ નાખીને શારી પેઠે કકરાવવું. પછે જે કપડા ઉપર વાઇન દારૂનો દાઘ પડયો હોય તેટલાજ કપડાંને દુધમાં જરાવાર બોરી રાખવું. એટલે દાઘ જતા રેહેશે.

૧૨૧. આશીડનાં દાઘ કપડાં ઉપરથી કાહાડવાની રીત—જે કપડાંને આશીડનો દાઘ પડયો હોય તે દાઘ વાળાં કપડાંની અંદર "પરલ આશ" (એક જાતનો ખાર) નો થોડો ગાંગરો મેલી તેની પોટલી બાંધવી. પછે થંડાં પાણીમાં શાબુને ઓગળવીને નાખવો, અને તે શાબુના પાંણીમાં પેલી દાઘવાળી પોટલી મેલીને પાંણીને ખુબ ઉકાળવું, એથી દાઘ જતો રેહેશે, અથવા "સપીરીટ આફ હારટસ હારંન" અથવા "સાલવોલેટાઇલ" લગાડવું.

૧૨૨. ચોપડી ઉપરથી લખેલી શાહીના દાઘ અથવા ઇધાંણી કાહાડવાની રીત—"ઓક્ઝાલીક આશીડ," અથવા "શીત્રીક આશીડ," અથવા "તારટરીક આશીડ" ના પાંણીને કાગળ ઉપર અથવા ચોપડીનાં પાંનાં ઉપર વગર છાપનીએ લગાડવું. એ આશીડથી છાપેલી શાહીના અક્ષરને કંઇબી હાન થશે વગર માતર લખેલીજ શાહીના દાઘ નીકળશે.

૧૨૩. રેશમી કપડાં ઉપર પાછો રંગ લાવવાની રીત—આશીડથી રેશમી કપડાંનો રંગ જતો રહેયો હોયતો તેની ઉપર "સપીરીટ આફ હારટશ હારન" અથવા "શાલવોલેટાઇલ" લગાડપાથી પાછો રંગ આવશે.

૧૨૪. "મારકીંગ ઇંક" ના દાઘ કપડાં ઉપરથી કાહાડવાની રીત—જો કપડાંની ઉપર "મારકીંગ ઇંક" (ઇધાંણી પાડવાની શાહી) નો દાઘ પડયો હોયતો "કલોરાઇડ આફ લાઇમ" ના પાંણીથી તે દાઘને પેહેલાં ભીંજવવો. પછે "અમોન્યા" અથવા "હાઇપો શલફ્યુટ આફ શોડા" ના પાંણીથી ધોહી નાખવું. બીજું—"સ્યાન્યુરેટ આફ પોટાશીયમ" નું નરમ પાંણી કરી પીંછીથી દાઘ ઉપર લગાડવું, અને શાહીના દાઘ જતા રહે કે તે કપડાંને થંડાં પાંણીથી શારી પેઠે ધોહી નાખવું.

૧૨૫. ચીકાશના દાઘ કાહાડી નાખવાનું મીકશચર—"કામફાઇન" અથવા "સપીરીટ આફ તરપેનટાઇન" ૩ આઉંસ, "એશેનસ આફ લેમન" ૧ આઉંસ, એ બેઉને મેલવી નાખવી. શીશીમાં ભરી રાખવું અને જારે કપડાં ઉપર ચીકાશનો દાઘ પડે એટલે એમાંથી થોડાં ટીપાં નાખીને કપડાંને શાફ કરવું.

૧૨૬. કાગજ ઉપરથી લખેલી શાહીના અક્ષર કાહાડવાની રીત—"મીયુરેટ આફ ટીન" નું પાંણી ૨ ડ્રાંમ, અને થંડું પાંણી ૪ ડ્રાંમ, એ બેઉને મેલવીને બાલની પીંછીએ શાહીની ઉપર લગાડવું. જારે શાહી નીકળી જાય એટલે તે કાગજને પાંણીમાં બોળી કાહાડીને શુકવવું.

૧૨૭. શાહીનાં રાતા દાઘ કાહાડવાની રીત—શાહી બનાવતી વખતે જાહારે કારખાનાવાળા પતંગનાં લાકડાંનાં છોડયાં નાખે, તાહારે તે દાઘ ઉપર "આક્ઝાલીક આશીડ" લગાડપાથી રાતા દાઘ પડી રહેચ, તે રાતા દાઘ કાહાડવાને "કલોરાઇડ આફ લાઇ

ય" જેમ આક્ઝાલીક આચીડ" લગાડીએય તેમ એ લગાડવું.

૧૨૮. ધોયલાં શફેદ કપડાં ઊપરથી શાહીના રાતા દાઘ કાહાડવાની રીત— આપણા શફેદ પેહેરવાનાં કપડાં ઉપર શાહીનો દાઘ પડેય અને તે કપડું જાહારે ધોબીને તાંહાંથી ધોવાઇ આવેય તાહારે તેપર લાલ અથવા પીળા દાઘ પડી રેહેય. એવા દાઘ કાહાડવા હોયતો—"આક્ઝાલીક આચીડ" ને "એમોનીયા" ની શાથે મેલી લગાડી હોયતો, તરત તે લાલ દાઘ નીકલી જશે. એ લાલ દાઘ પડવાનું કારણ એકે—શાહીની બનાવતમાં હીરાકશી આવેય, કે જેમા લોહોડું આવેય તેથી એવી શાહીનો દાઘ પડયો એટલે ધોબીને તાંહાં કપડાં ધોહોવા જાયય, તાહારે શાબુ લાગાથી હીરાકશીમાંનુ લોહોડું છુટું પડી જાયય અને તે લોહોડાંનો કાટ લાલ રંગનો થઇ કપડાંની ઉપર બેશી જાયય અને તેથી એવો દાઘ કપડાં ઊપર પડેય, પણ જારે "આક્ઝાલીક આશીડ" લગાડયેય તારે એ કાટ પીગલી જઇને પાછો કપડાંનો રંગ શફેદ થઇ જાયય.

૧૨૯. લોહોડાંનાં દાઘ શંગેમરમરના (મારબલ) પથર ઊપરથી કાહાડવાની રીત— લોહોડાનાં દાઘની ઉપર "આઇલ આપ વીટરીઅલ" (ધંધકનો તેજાબ) અથવા "લેમન જયુઇસ" (લીંબુનો રશ) અથવા "આક્ઝાલીક આચીડ" ને "સ્પીરીટ આપ વાઇન" ની અંદર મેલવી તે દાઘ ઉપર લગાડવું, પછે ના કલાક રહીને ઉનના નરમ કપડાંથી ઘશડીને નુછી નાખવું.

૧૩૦. તરાંબા તથા પીતલના વાશણમાંથી રંગના દાઘ કાહાડવાની રીત— તરાંબાં અથવા પીતલના વાશણમાં રંગ બનાવેયા પછે, તે રંગના દાઘ તેમાં પડી રહેછે. તે દાઘ કાહાડવા હોયતો થોડું ધંધકનું તેલ, તથા પાંણી અને થોડી જીણી રેતી અથવા રાખને ફલાનેલનાં જાદાં કપડાંથી એ વાશણને સારીપેઠે માજીને શાપ કરવાં.

૧૩૧. હાથ ઊપરથી રંગના દાઘ કાહાડવાની રીત— થોડાં થંડા પાંણીના એક કાચના વાશણમાં જરા ધંધકનું તેલ (આઇલ આપ વીટરીઅલ) નાખીને એ પાણીમાં હાથને ધોહોવા, પણ હાથને શાબુ લગાડવો નહી. પછે જારે રંગના દાઘ હાથ ઉપરથી નીકલી જાય એટલે શાબુ અને ગરમ પાંણીથી હાથને ધોહી શાપ કરવા, પણ શાબુ લગાડયાની અગાઉ આશીડ લગાડેલા હાથને પેહેલા શારી પેઠે શાપ કરીને પછે શાબુ લગાડવો, જો ધંધકનાં તેજાબનું પાંણી આંગ નહી હશેતો હાથને કશી ઇજા થશે નહી તેમ જ રાતા દાઘ પડશે નહી.

૧૩૨. માહાગનીની ટેબલ ઊપરથી ગરમ પાંણીના દાઘ કાહાડવાની રીત— માહાગનીની લાકડાંની બનાવેલી તેબલની ઊપર જાહારે ચાહેની ગરમ કીટલી અથવા પકવાંનની ગરમ ગરમ રકાબી મુક્યાથી શફેદ દાઘ પડી રહેય, તે દાઘ ઉપર જરા તેલ ઘશડીને લગાડવું. પછે તેની ઉપર જરા "સ્પીરીટ આપ વાઇન" નામી નરમ કપડાંથી નુછી નાખી શાપ કરવું.

૧૩૩. માહગનીનાં લાકડાંનાં ફરનીચર ઊપરથી શાહીનાં દાઘ કાહાડવાની રીત— એક ચમચો પાંણી લેઇ તેની અંદર થોડાં ટીપાં "સ્પીરીટ આપ નાઇટર" ના નાખી મેલવવું. અને તેમાં પીંછી બોડી દાઘ ઊપર લગાડવું. જેવો શાહીનો દાઘ જતો રહે કે, તરતજ થંડાં પાંણીમાં કપડું ભીંજવીને નુછી નાખવું. નહીતો કે શફેદ દાઘ પડી રેહેશે કે તે જલદીથી નીકલી શકશે નહી, અથવા એક ચમચી "નાઇટર" ની અંદર થોડાં ટીપાં "સ્પીરીટ આપ વાઇન" નાખી ઊપલી રીત પરમાણે લગાડવું.

૧૩૪. કાગજ ઊપરથી ચીકણા દાઘ કાહાડી નાખવાની રીત— કાગજના જે ભાગ ઊપર તેલનો, મીણનો, ચીકાશનો અથવા

આઈબી જાતનેા ચીકણેા દાઘ પડયેા હેાયતેા તેટલા ભાગને જરા ગરમ કરી તેની ઉપર "બ્લોટીંગ પેપર" (શાહી શોષવાનું કાગળ) એક પછે એક દાબીને શોષલેા ચીકાશ કાહાડી નાખેા. પછે "સ્પીરીટ આફ ટરપેનટાઇન" ને કકરા આવે તેમ ગરમ કરી તેમાં એક નાથલી પીંછી બોડી કાગજની બેઉ બાજુપર લગાડવું. એ પરમાણે કાગજ ચીકાશના દાઘને શોષી લીએ તાંહા શુધી ઉપલી રીત પરમાણે કરીઆ કરવું. જારે ચીકણેા દાઘ નીકલી જાય એટલે તે કાગજને પાછું અશલના જેવું શફેદ કરવાને વાશતે શેાજજો "સ્પીરીટ આફ વાઇન" એક બીજા બરશથી તેની ઉપર લગાડેા. આ રીતથી કાગજ ઉપર શાહીથી લખેલું અથવા છાપેલું હશે તે કંઇ પણ બગડશે નહી, પણ માતર ચીકાશનેાજ દાઘ નીકલશે.

૧૩૫. ચેાપડીના પાંણાં ઉપરથી ચીકણા દાઘ કાહાડવાની રીત—ચેાપડીનાં પાંણાં ઉપર તેલનેા અથવા ચીકણેા દાઘ પડયેા હેાયતેા જુના મલમલનાં કપડાંની બે નાથલી કોથલી બનાવવી અને તેમાં હાડકાંની બારેલી રાખનેા અથવા ચાકનેા બારીક ભુકેા ભરીએ બેઉ કોથલીની વચમાં દાઘ પડેલા પાંણાંને મુકવું. પછે લેાહાડાના બે તવાથાને મધીયમ ગરમ કરી તે બેઉ કોથલીને તેથી દાબી થેાડા વાર રેહેવા દેવું. જેા તેથી નહી નીકલેતેા ફરીથી ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવું. જેા એ રીતથી બરાબર દાઘ કાડતાં નહી આવડેતેા ઉપલી હાડકાંની બારેલી રાખને અથવા ચાકના બારીક કીધેલા ભુકાને એક માટીનાં શાલજમ વાશણુમાં નાખી આતશ ઉપર ગરમ કરવું અને તે ગરમ ગરમ ભુકાને ચેાપડીના પાંણાંના દાઘની ઉપર તથા નીચે મેલી ઉપર કોઇબી જાતનેા વજન મેલવેા, એટલે તેલ ગરમીથી શોષાઇ જઇ દાઘ જતા રેહેશે.

——————

ભાગેલાં વાશણને શાંધવા તથા વલગાવવાની જુદી જુદી શીમેંટ બનાવવાની રીત



૧૩૬. ભાગેલાં ચીની કાંમને વલગાવવાની શીમેંટ—તાજાં ઇંડાંની શફેદીમાં કાલુ માછલીના (ઓઇશતરશેલ) કોટલાનેા બારીક ભુકેા મેળવીને શફેદ રંગના જેહવેા થાહારેા કરવેા. પછે ભાગેલા કકડાની બેઉ કોરપર જાદુ જાદુ લગાડીને તરતજ બરાબર શાંધા વલગાવી દાબીને આતશ આગળ તે વાશણ ગરમ થાય તાંહાં શુધી રેહેવા દેવું. એટલે બે મીનીટમાંતેા તે કકડા વલગી જશે. પછે તેમાં ખદખદતું પાંણી નાંખી શાંધાની બેઉ બાજુપરથી જે ભુકેા ઉપર વલગી રહેઆ હેાય તેને ઉપર ઉપરથી છરીએ ઓખવીને કાહાડવેા. એટલે તે ભાગેલેા શાંધેા એક બારીક તરેલના જેવેા દેખાશે. જેટલું કાંમ પડે તેટલુંજ એ શીમેંટ બનાવવું, કેમકે તે શુકાઇને કઠણ થયા પછે કશા કામમાં આવશે નહી. એ કાલુના કોટલાંનેા તઈઆર કીધેલા પાઉડર ઇંગરેજી કોઇબી બાંધીને તાંહાંથી વેચાતેા મલશે, પણ આપણા ઘેરમાં બનાવવા હેાયતેા—શારા મોહોટા કાલુ માછલીના કોટલાંને આતશમાં મેલીને લાલ કરવા. પછે તેને બાહાર કાહાડીને તેની ઉપરથી કાલાશવાલેા ભાગ છરીએ ઓખવીને કાહાડી નાખવેા અને બાકીના શાફ કીધેલાં કોટલાંને ખાંણીમાં ખુંડીને બારીક ભુકેા કરવેા. પછે જીણા ચારણાથી ચાલી કાહાડી ફરીથી ખુંડવેા; એ પરમાણે બારીક મેદા જેવા કરીને બાટલામાં ભરી રાખવેા. બીજું—ચકમકના કાચની ઘસીને બારીક ભુકી કરી ઉપલી રીત પરમાણે શફેદીમાં મેલવી બેઉ કકડાને શાંધે વલગાવી શુકાવા મેલવું.

૧૩૭. ચીરાઈ ભાંગેલા કાચ વળગાવાની શીમેંટ—"ગમ આકાશીયા" ાા આઉંશને એક વાઇન ગલાસ ભરીને ખરખાલતાં પાણીમાં પીગલાવું, અને તે લાહીના જેવું ઘાહાડું થાય એટલે "પલાસ્ટર આફ પેરીશ" ની બારીક ભુકી તેમાં નાખીને મેળવવું, અને જે ભાગ વળગાવાના હોય તેની ઉપર પીંછીએ લગાડીને વળગાવવું. એ શીમેંટ ઘણું સારૂં છે.

૧૩૮. છરીનાં પાનાંને હાથામાં વળગાવાનું શીમેંટ—કાલી રાળ ૪ રતલ, શારૂં મધમાખનું મીણ ૧ રતલ, એ બેઉને તાવીને મેળવવું. પછે તેમાં ઇંતરડીનો ભુકો ભુકો ખાંડીને બારીક ચાળીને મેંદા જેવો કરી તેમાં મેળવી નાખવું. તારબાદ જેવી જાતના હાથામાં છરીનાં પાંનાં જોશતાં હોય તે હાથાના નાકામાં ઉપલી મેળવણી ભરવી. પછે છરીના પાંનાંને અથવા કાતાને ગરમ કરી, ગરમ ગરમ તેમાં ઘાલીને જોરથી દાબવું, તે થંડું પડે તાંહાં સુધી તેને ઉભી રાખી મેલવી, એટલે છરી તરત તેમાં વળગી બેસશે કે જેથી પાછી નીકળી શકશે નહી.

૧૩૯. ચામડાંને વળગાવવાનું શીમેંટ—ગટાપરચા ૧ રતલ, ઇંડીઆ રબર ૪ આઉંસ, પીચ (તાર) ૨ આઉંસ, ચપડી લાખ ૧ આઉંસ, અને તેલ ૨ આઉંસ. એ બધાંને તાવીને ગરમ ગરમ ચાંમડાંપર લગાડવું.

૧૪૦. હીરાને વળગાવાનું શીમેંટ—આઇશીંગ ગલાશ ૧ આઉંસ, "ડીશટીલ વીનીગર" ૫ાા આઉંસ, "સપીરીટ આફ વાઇન" ૨ આઉંસ, "ગમ આમોનીયાં" ાા આઉંસ, ગમ માસટીક (રૂમી મશતકી) ાા આઉંસ. એ બધાને મેળવીને લગાડવું, જો હીરાને કોઇબી ધાતુમાં જડવા હોયતો એ મેળવણીમાંથી જરા લગાડીને હીરા જડવા.

૧૪૧. આતાનું શીમેંટ (લાહી)—એક વાશણમાં મોહોટા ચમચા ભરીને ઘઉંનો આતો નાખવો, અને અરધી પેંટ થંડું પાંણી લેવું. એ પાંણીમાંથી થોડું આતામાં નાખીને મેળવવું. પછે પાછું જરા પાંણી નાંખીને આતાને મેળવવું. એ પરમાણે થોડું થોડું પાંણી નાખી આતાને શારીપેઠ મેળવી નાખવો. પછે તેને ચુલા ઉપર મુકી જ્યાં સુધી ઘટ થાય તીહાં સુધી ઉકાળવું, તથા વાશણની તલીએ આતો વળગે નહી તેની શંભાળ રાખવી, કેટલાક લોકો આતાને ચીકતો કરવા સારૂ તેમાં જરા ફટકીનો બારીક ભુકો કરી પાંણીમાં મેળવીને નાખેછે. મોચીઓ એ લાહીને વધારે ચીકટ કરવા સારૂં આતામાં બારીક વાટેલી રાળનો ભુકો નાખેછે. એ લાહીની અંદર રાતી ખાંડ અથવા "કરોસીવ શુબલીમેંટનાં થોડાં ટીપાં નાખીયાથી ફુગાઇ જતી નથી, તથા લાંબી મુદત સુધી એમની એમ રેહેછે. જો લાહી સુકાઇને કઠણ થઇ જાયતો તેમાં ગરમ કીધેલું પાંણી નાંખીને મેળવવું, એટલે નરમ થશે. એ લાહી કાગલનાં પુઠાં બનાવાનાં તથા કાગલ વળગાવાનાં કાંમમાં આવેછે.

૧૪૨. શરેશ (ગલુ) નું શીમેંટ—૧ રતલ શરેશને પાંણી વગર અથવા જરાક પાંણી નાંખીને તાવવો. જારે તવાઇ રહેકે તેમાં ૧ રતલ રાળ, અને ૪ આઉંસ "વેનીસ્પંન રેડ" અથવા સફેદો, અથવા "આઇવરી બલેક" જેવી જાતની ચીજ વળગાવાની હોય તેવો રંગ નાખીને મેળવવું.

૧૪૩. લાંબીનું શીમેંટ—૧૦ રતલ ચાકનો બારીક કીધેલો ભુકો અને ૧ રતલ શફેતાને અળશીનાં તેલમાં શારીપેઠ ગુંડીને મેળવવું તથા તેમાં એક વાઇન ગલાશ ભરીને શાજણું મીઠું તેલ નાખી બધાને મેળવી નાખવું. એ મીઠાં તેલે કરી શફેતો કઠણ થઇ જતો નથી. લાકડાં ઉપર રંગ ચહડાવતી વખતે જો લાકડાંમાં ખાડા અથવા ફાટ પડેલી હોયતો એ લાંબી તેમાં પુરીને પછે રંગ લગાડેછે.

૧૪૪. કાચ વળગાડવાની લાહી બનાવવાની રીત—ચાકનો બારીક ભુકો કરી અળશીના તેલ શાથે મેલવીને સારીપેઠે મથીને નરમ ગોળો બનાવવો.

૧૪૫. ચીનીના પીયાલાં, રકાબીને સાંધવાનું શીમેંટ—થોડા ચુનાને છુંટીને બારીક કરવો, પછે તેને ખુકમજલીનનાં કપડાંથી ચાળીને મેંડા શરખું કરવું. તારબાદ તે ભુકને એક મલમલનાં કપડામાં પોટલી બાંધી અને જે ચીણીના પીયાલાં, રકાબી ભાગેલાં હોય તે ભાગેલી કોરપર ઇંડાંની શફેદીને નરમ પીંછીથી લગાડવી અને તેની ઉપર પોટલીએ કરી ચુનો તરત છાંટવો, પછે તે એજ ભાગેલા કકડાઓને શાથે જોડીને દોરીથી તે મજબુત વળગી રહે તાંહાં શુધી બાંધી રાખવું.

૧૪૬. અલાબાસતર શીમેંત-અલાબાસટરના અથવા "પલાશટર આપ પારીશ" ના ભાગેલાં રમકડાંને વળગાવાને વાશતે આ એ શીમેંટ વાપરવું—પલાશટર આપ પારીશ નો બારીક ભુકો કરી પાંણી નાંમીને લાહી જેવું બનાવી, જે કકડાને વળગાવું હોય તે પર લગાડીને બે કકડાઓને શાથે દાબવા એટલે વળગી જાશે.

૧૪૭. માહુગનીના લાકડાંનાં ફરનીચરની ફાટમાં પુરવાનું (માહુગની) શીમેંટ—૪ આઉંસ મધમાંખનાં મીણને એક વાશણમાં નાખી તાવવું. પછે તેમાં ૧ આઉંસ ગેરનો છુંટેલો ભુકો નાખ્વો, અને માહાગનીના જેવા રંગ આવે તેટલો (પીળો ઓચર) જરા હડતાલ નાખી મેલવું. બીજું—ચપડા લાખને તાવીને ઉપર કહેલું તે પરમાણે ગેરૂ તથા હડતાલ નાખી મેલવું. એ શીમેંટ માહાગનીનાં લાકડાંની ફાટમાં તથા આધરાંમાં પુરવામાં આવેછે.

તહરેવાર રંગની શીલ લાખ બનાવવાની રીત.



૧૪૮. લાલ લાખ—ચપડા લાખ (ફીકા રંગની) ૪ આઉંસ, વેનીશ ટરપેનટાઇન ૧। આઉંસ, હીંગળો ૩ આઉંસ. પેહેલાં ચપડા લાખને એક તાંબાનાં વાશણમાં નાખીને કોલશાના ઇંગાર ઉપર મેલીને તાવવી, અને જ્યારે તે પીગળે કે ઉતારી ટરપીટન નાખીને મેલવવું. પછે તેમા હીંગળો નાખી ચુહુલા ઉપર મેલી સારીપેઠે બધાંને મેલવી નાખવું. તારબાદ તે વાશણને ચુહુલા પરથી ઉતારી થંડું પડવા દેઈ તેમાંથી થોડું લેઇ ગરમ કીવેલા (મારબલ) શંગેમરમરના પથરાની લાદી ઊપર મુકીને એક સુવાળાં લાકડાંનો કકડો ફેરવી ગોળ લાકડીના જેવા આકારમાં બનાવવું અથવા તહરેવાર આકારમાં કરવી હોયતો, તે લાખને તવાયા પછે બીબામાં રેડવું.

૧૪૯. કાળી લાખ—ચપરા લાખ ૨ ભાગ, રાલ ૩ ભાગ, "આઇવરી બલેક" ૨ ભાગ એ બધાંનો બારીક ભુકો કરી ઉપલી રીત પરમાણે તાવીને બનાવવું.

૧૫૦. કબરચી રંગીન લાખ—બે અથવા ત્રણ જાતની લાખ લેઇ, તેને જુદાં જુદાં વાશણમાં તાવવી અને જરાક થંડી થાય અથવા બંધાવા આવે એટલે બધીને શાથે મેલવી દેઇ લાકડીના આકારમાં ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવી.

૧૫૧. લીલી લાખ—(જુઓ લાલ લાખ) પણ લાલ લાખ બનાવવાને વાશતે હીંગળો નાખેછ તેને બદલે, લીલો રંગ કરવાને "વરદી ગરીસ" (જંગાલ)ની ભુકી નાખી ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવું.

૧૫૨. શુનેરી લાખ—શુનેરી અબર ક "ગોલ્ડ તાલ્ક" અથવા "ઓરમમોઝુઈવ મ" જરા તવાવની રાલ થંડી પડવા આવે તેમાં નાખી ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવું.

૧૫૩. પીલી લાખ—ચપડા લાખ ૨ ભાગ, પીલા રાલ ૨ ભાગ, "તરપેંટાઇન મીનાર લ" ૧ ભાગ (અથવા પીલો રંગ) રાલ ત થા લાખને તાવીને ઉપલી રીત પરમાણે બ નાવી લાકડીના આકારમાં બનાવવું.

૧૫૪. બલુ લાખ—ચપડા લાખ ૨ ભાગ, "અમાલ્ટ" (એક જાતનો બલુ રંગ) ૧ ભાગ, પીલી રાલ ૨ ભાગ. એ બધાનો ભુકો કરી ગરમ કરી મેલવી નાખીને ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવું.

૧૫૫. શુધંધી (શેનટેડ) લાખ—ઉ પલી રીત પરમાણે કોઈબી જાતના રંગની લા ખ બનાવો અને તે થંડી પડવા આવે એટ લે તેમા જરા "બાલશમ આપ પીરૂ" અથવા "આઇલ આપ લવંડર" નાખી બધુ મેલવી ને લાકડીના આકારમાં ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવું.

૧૫૬. શલગી ઊઠે તેહવી લાખ બના વાની રીત-બધી જાતની ઉપલી રીત પરમાણે લાખ તાવી થંડી પડવા દેઈ લાકડીના આકા રમાં બનાવતી વખતે જરા કપુર અથવા "સ પીરીટ આપ વાઇન" નાખી મેલવીને લાકડી ના આકારમાં બનાવવું. જો બનાવતી વખ તે તરપીટન અથવા રાલ વધારે પડી હશેતો લાખને શલગાવતી વખતે મીનબતી ઉપર ટી પાં પડશે.

૧૫૭. બાટલીના બુચ ઊપર મારવા ની કાલી તથા લાલ લાખ—રાલ ૨૦ રતલ ચરબી ૫ રતલ તથા મેશ (કાજલ) એ બધાં ને તાવી ગરમ કરી મેલવવું. રાતા રંગની ક રવી હોયતો હીંગલો અથવા ગેરૂનો બારીક ભુ કો કરી નાખવો.

૧૫૮. ચેહેરા ઊપરથી ખીલ તથા તલને કાહાડી નાખવાનો ઊપાય—ચેહેરા ઊપર ખીલ અને જુદા રંગના તલ અથવા ચાંમડી ઉપર અલાઈ અથવા ફુલા અથવા ધ્ર ણી થંડી તથા ગરમીને લીધે કાલા અથવા પીલા દાઘ પડી આવે તાહારે તહરેવાર ઊપા યો કરવામાં આવેછે. પણ સઉથી સરસ ઊપા ય "ગાઉ લાન્દ લોશન" ને નામે આલખાય છે તે લોશન બનાવવાની રીત—મીઠી બદામ ૧ આઉંસ, કડવી બદામ ના આઉંસ, બદાં મને છોલી તેને થોડાં પાંણીમાં ખુબ ખલ કરીને તેનું દુધ કાહાડવું પછે તેમાં ૧૫ ગરે ન રશ કપુરને ૨ ડ્રાંમ "સપીરીટ આપ વાઇ ન" અને થોડાં પાંણી શાથે પીગલાવીને ના ખવું. પછે તેમાં બીજું પાંણી નાંખીને એક પૈંટ થાય એટલું બનાવવું. એ લોશન જેહેરી છે, પણ તે ચાંમડીના દરદ ઉપર ઘણુંજ ઉપયોગી છે. ચેહેરા ઊપર અથવા બદનના હરે ક ભાગ ઊપર રૂમાલ વડે અથવા આંગલીએ ચોપડીને શુકાવવા દેવું.

૧૫૯. ખીલનો ઊપાય—"બાઇકલો રાઇદ આપ મરકયુરી" ૫ ગરેન, "હાઇદરો કલોરીક આશીદ" ના ૩૦ ટીપાં, ખાંદ ૧ આઉંસ, શોજનો "સપીરીટ આપ વાઇન". ૨ આઉંસ, ગોલાબનું પાંણી ૭ આઉંસ. એ શઘલું મલી જાય તાહાં શુધી હીલવીને મેલવવું. પછે એ લોશન શહવાર શાંહાંજ આં ગલીએ કરી ચોપડવું.

બજારમાં વેચાતા શારા માલ શાથે હલ કા ભેલેલા માલને પારખવાની જુદી જુદી રીત.

---

૧૬૦. દુધમાનું પાંણી શોધી કાહાડ વાની રીત—દુધમાં "નાઇત્રીક આશીદ" ના

એક બે ટીપાં નાખતાંજ જો પાંણી ભેલેલું દુ
ધ હશે તો, દુધ અને પાંણી છુટાં પડી જાશે.
બીજું—શરુથી શેહેલી રીત એછે કે, દુધમાં
આંગલી બોલીને એક ટીપું અંગુથાના ન
ખની ઉપર મેલવાથી જો દુધ ચોખ્ખું હશેતો
ટીપું ગોલાકાર હાલતમાં રેહેશે. પણ જો પા
ણીનો ભેલ હશેતો તે ટીપું અંગુથા ઉપર પ
થરાઈ જાશે.

**૧૬૧. ખાંડમાંથી ભેલેલી રેતી શો
ધી કાહાડવાની રીત**—રાતી ખાંદમાં (બ્રાઊ
ન શુગર) રેટી ભેલવામાં આવેછે. એક ગલા
શ ભરીને પાંણી લેવું અને તેમાં થોડી ખાંદ
ને નાખી ચમચીએ હીલવીને પીગલાવવી. પછે
થોડો વખત એક જગા ઉપર તે ગલાશને
રેહેવા દેવું. જો ખાંદમાં રેતી અથવા બીજી
જાતની પદારથ ભેલેલી હશેતો ગલાશની અં
દર થદી જશે.

**૧૬૨. અથારમાંથી ત્રાંબાની ભેલસેલ
કીધેલી પદારથને શેાધી કાહાડવાની રી
ત**—અથારને શાસ લીલા રંગનું કરવાને
વાને વાશતે તેને તરાંબા શાથે ઊકાલેછે. એ
વા તરાબાના તથા પીતલના વાશણમાં આ
ખો દાહાડો મુકી રાખેછે, તેવાં અથારમાંથી
તરાંબુ શોહોધી કાહાદવું હોયતો—એક શુવા
ળો પાલીશ કીધેલો લોહોદાંનો જાડો તારનો ક
ટકો અથારની બાટલીમાં અથવા વાશણમાં
થોદા કલાક મુકી રાખવો. જો તેમાં જરાકબી
તરાબું હશેતો તે લોહોદાંના શલીઆ ઉપર
તરાંબાનો રંગ ચહડશે.

**૧૬૩. રેશમી કપડાંમાંથી હલકી જા
તનું રેશમ અથવા બીજી પદારથ શોધી
કાહ ડવાની રીત**—નમુના તરીકે રેશમી ક
પડામાંથી નાહાનો કકડો લેઇને તેને "હાઇડ
રો ક્લોરીક આશીદ" માં થોડી શેકંદ બોલી
રાખો, અથવા વધારે શેહેલી રીતે ઉપલી દ
વાના ટીપાં કપડાંના નમુનાની વચમાં રેદવાં
હવે જો રેશમ ચોખ્ખું હશેતો પેલા કટકાની
વચે એક શુરાખ પડેલું જણાશે, જો રેશમ
તે દવાથી પીગલી જઈ ફકત દોરો રેહેવા દે
તો, તે ઉપરથી શમજવું કે રેશમમાં અમુક
જાતનું કાવલરું કીધેલું છે.

**૧૬૪. ગ્રીન શુકી ચાહેમાંથી મોર
થુથું શેાધી કાહાડવાની રીત**—ચાહેને લી
લા રંગની દેખાદવા માટે ચીનના કેટલાક લુ
ચ્ચા વેપારીઓ મોરથુથુંનો રંગ આપેછે, તે
પરખવાને—શુકી ગરીન ચાહેને બાટલીમાં ના
ખવી અને તે ઉપર "લીકવીદ અમોનીયા"
૧ ભાગ અને પાંણી ૦॥ ભાગ લેઇ બેઉને ભે
લીને પેલી ચાહ વાલી બાટલીમાં નાખવી અ
ને પછે બાટલાને ખુબ હીલવવી તેથી જો
ચાહેમાં મોરથુથુંનો ભાગ જરાબી ભેલેલો હ
શેતો, બાટલીમાંના પાંણીનો રંગ બલુ થઇ
જશે.

**૧૬૫. ધઊના આતામાથી ચાક શો
ધી કાહાડવાની રીત**—આતામાં થોડું "શ
લફ્યુરીક આશીદ" નાખી મેલવી નાખવું,
એટલે જો તે આતામાં ચાક ભેલેલો હશેતો,
તે ચાકમાંથી "કારબોનીક આશીદ" બાહાર
નીકલ્યાથી આતામાંથી ઊભરો આવશે, અને
જો કંઇ ભેલેલું નહી હશેતો ઉભરો આવશે
નહી.

**૧૬૬. પાંઊમાંથી ભેલેલો ચાક શો
ધી કાહાડવાની રીત**—પાઉની થોદી કાતરી
ઓ ઉપર ફકરતું પાંણી રેડવું, પછે તે પાં
ણીમાં થોડું "શલફ્યુરીક આશીડ" નાખવું,
જો તેમાં ચાક ભેલેલો હશેતો ઉપરની માફક
ઊભરો આવશે. (જુઓ ના૦ ૧૬૫)

**૧૬૭. પાઊમાંથી ફટકી શોધી કાહા
ડવાની રીત**—પાંઊને કાચી પાંણીની અંદર
ભીજવી રાખવું, પછે તે પાંણીમાં થોડું "શો
લ્યુશન આપ મોયુરેટ આપ લાઇમ" નાખ
વું, એટલે જો તેમાં ફટકી ભેલેલી હશેતો ત
પાણી દુધના જેવું થશે. ને જો તેમાં કાંઇ
નહી ભેલેલું હશેતો પાંણી એમનું એમ શ
વચ્છ રેહેશે.

૧૬૮. શાબુમાંથી ભેલશેલ કીધેલી બીજી જાતની પદારથ સોધી કાહાડવાની રીત—શાબુને બનાવતી વખતે કેટલીક જાતની હલકી વશતુ ભેલેછે, તે શોધી કાહાડવું હોયતો તેવા શાબુમાંથી થોડી પટલી ચીપો કાપીને તેનો ૧ ભાગ લેવો. પછે તે એક ભાગના વજન બરાબર ૬ ભાગ સ્વચ્છ "સ્પીરીટ આફ વાઈન" માં નાખીને બાટલીને અલગો બુચ મારવો, અને તેને ગરમ જગાપર મેલી રાખવી. જો શાબુ શારો હશેતો તે બધો સ્પીરીટમાં પીગલી જશે, પણ તેમાં માટી અથવા રેતી ભેલેલી હશેતો બાટલીમાં નીચે થડી રેહેશે.

૧૬૯. તરપીટન તેલમાંથી બીજી હલકી જાતનું તેલ શોધી કાહાડવાની રીત—જો તરપીટન તેલમાં બીજી હલકી જાતનું તેલ ભેલેલું હોયતો તે શોધી કાહાદવાને તેહેવા તેલને શફેદ કાગલ અથવા કપદાં ઉપર થોડું નાખીને તેને જરા આતશની ગરમી દેખાડવી, જો તેલ શોજું હશેતો વરાલ રૂપે ઉદી જશે, અને તે કાગલ અથવા કપદાં ઉપર કાંઈ પણ દાઘ રેહેશે નહી. પણ ભેલેલું હશેતો તેપર દાઘ પડી રેહેશે.

૧૭૦. માખણમાંથી ભેલેલો આતો શોધી કાહાડવાની રીત—કેટલીક વખત શશતાં માખણમાં "ઓટમીલ" (ઓટ જાતના અનાજનો આતો) અથવા ઘઉનો તેમજ બીજી જાતનો આતો ભેલેછે. થોડાં તેવાં માખણને એક કાચની નલીમાં (ગલાસ ત્યુબ) અથવા શીશીમાં તાવીને તપાશશોતો તેથી ભેલેલી ચીજ છુટી પદશે અને થંડું થવા પછે તેમાં ભેલેલી પદારથ માલમ પડશે.

૧૭૧. વાઈન દારૂમાંથી શુગરલેડ શોધી કાહાડવાની રીત—થોડા વાઇનને ગલાશમાં નામી તેમા થોડો "ટીંક્ચર આફ આરશીમંટ" નાખવો, એટલે જો વાઈનમાં "શુગરલેડ" હશેતો તે ગલાશમાં વાઇન દારૂ કાલા રંગનો થશે, નહીતો કે તે એમનો એમ શવચ્છ રેહેશે.

૧૭૨. સ્ટીલના લોહોડાંમાંથી શાધારણ લોહોડાંને શોધી કાહાડવાની રીત—"નાઇટરીક આસીડ" માં થોડું પાંણી નાંમીને નરમ કરવું. અને તેમાંથી ૧ ટીપું લોહોડાં ઉપર નાખવું, અને તેને થોડી મીનીટ રેહેવા દઈને પાંણીમાંથી ધોહી નાખવું. જો તે લોહોડું હશેતો શફેદ ભુરા રંગનો દાઘ પદશે અને સ્ટીલની ધાતુ હશેતો કાલો દાઘ તેની ઉપર રેહેશે. એમ થવાનું કારણ એકે "નાઇટરીક આસીડ" તો બેઉ જાતના લોહોદાને પીગલાવેછે, પણ સટીલના લોહોદાંની બનાવતમાં કોલશા આવીયાથી કાલો દાઘ પડેછે, જેથી તે આસીદથી પીગલ્યા વગર કાલાશ વાલો દાઘ દેખાયછે.

૧૭૩. લવંદરના તેલમાંથી હલકી જાતના ભેલશેલ કીધેલાં તેલને શોધી કાહાડવાની રીત—આએ ખુશબોદાર કીમતી તેલમાં વાડેભરીએ ટરપીટન તેલ ભેલેલું હોય છે. તે શોધી કાહાદવાને એવાં તેલમાં એક કપડાનો અથવા કાગલનો કકડો બોરી આતશની શાંમે ધરવો એટલે શવચ્છ ખુશબોઈનું તેલ વરાલરૂપે પેહેલાં ઉદી જાશે, અને તેમાં ટરપીટન ભેલેલું હશેતો તેનો વાશ તે કપદાં અથવા કાગલ ઉપર પડી રેહેશે.

૧૭૪. ફુલાનેલના કપડાંમાંથી શુતર પારખવાની રીત—ફલાનેલનાં કપદાંમાંથી થોદી કાપલી કાપીને તેને પાપદ ખારના પાંણીમાં ઊકાલવી એટલે બધું ઉન હશેતો તે પાંણી શફેદ શાબુ જેવું થશે. અને તેમાં શુતર હશેતો તે પાંણીનો રંગ બદલાશે નહી.

દાંતના મંજન—(તુથ પાઊડર.)



૧૭૫. એરોમેટીક તુથ પાઊડર—દાંતને શાફ રાખવાને માટે અને પારાને અચ્છી હાલતમાં રાખવા માટે, ઘણાં મંજનો વાપરવામાં આવેછે. મંજનો ત્રણ રીતે બનાવામાં આવેછે, ઘણું કરીને ભુકીના આકારમાં ઘણું વપરાયછે. પેસ્ત અથવા લાહી અને ટીંક્ચર અથવા લોશનનાં આકારમાં પણ વપરાયછે. એમાના થોડાંક મંજનોની વીગત હેઠલ આપીછે. "એરોમેટીક તુથ પાઉડર" બનાવાની રીત—શમુદર ફીણ ૪ આઉંસ "ગંડપેલ" (જેઆંથી ગાશનું તેલ નીકલેછે તે) અથવા (calamus aromaticus) ૨ આઉંસ, કાસટાઇલ શાબુનો ભુકો ૧ આઉંસ, લવંડરનું તેલ ૦।। ડ્રાંમ: એ બધાંનો બારીક ભુકો કરીને મેલવવું. સમુદર ફીણમાં ઘણું કરીને ચાક આવેછે. શાબુમાં આલકાલી (ખાર) આવીવાથી તે હરેક જાતના ખતાશને દુર કરેછે, એ મંજન ખુશબોદારછે અને દાંત શાફ કરવાને અચ્છુંછે.

૧૭૬. કેમફૂરેટેડ (કપુરનું) તુથ પાઊડર—ચાકના ભુકાને પાંણીમાં ધોહીને શાફ કરવો જેને "પ્રીપેરડ ચાક" કહેછે. તે ૧ રતલ, કપુર ૨ ડ્રાંમ. કપુરમાં જરા જરા સપીરીટ આફ વાઇન નાખી બારીક ભુકો કરી ચાકમાં મેલવી નાખવું. એ મંજનોમાં ખુશબોઇ આવવાને શારૂં જરા લવંડરનું તેલ અથવા ગોલાબનું અતર નાખવું, પછે બાકશમાં ભરી મેલવું. જાહારે મોહાડાંમાંથી ખરાબ વાશ આવતો હોય અથવા દાત દરદ કરતા હોય તીયારે વાપડવું. એ મંજન વાપડવામાં શારૂંછે. પણ તેમાં કપુરનો ભાગ કદી પણ વધારે નાખવો નહી, કેમકે કપુરથી દાંત ફુકગ થાઇને જલદીથી ભાગી જાયછે.

૧૭૭. ચારકોલ (કોલશાનો તુથ પાઊડર—શોપારી અથવા બાંબુને બાલીને કોલશો બનાવી તે કોલશાને બારીક છુંડી તેમાં બે ભાગ ધોપલો ચાક (પ્રીપેરડ ચાક) નાખીને મેલવવું. બદબો દુર કરવાને એ મંજન ઠીકછે. એ મંજનમાં કોઇબી જાતનું ખુશબોનું તેલ મેલવવું નહીં, એથી મંજન ખરાબ થાઈ જાશે. અરધા આઉંસ કોલશાની ભુકીએ દોહોડ આઊંસ ચાક લેવો.

૧૭૮. શીનામન (તજનું) તુથ પાઊડર—"રેડ બારક" ૧ આઉંસ, ગુલેઅરમાનો (આરમીનીયંન બોલ) ૧ આઉંશ, "બાઇ કારબોનેટ આફ શોદા" ૦।। આઉંસ, તજનો બારીક ભુકો ૦।। આઉંસ. એ બધાંને બારીક છુંડીને મેલવી નાખવું. પછે તેમાં તજના તેલના ૨ ટીપાં નાખી બાકશમાં ભરવું.

૧૭૯. ફાયદાકારક દાંતનું મંજન—શોપારીનો બારેલો કોલશો ૨ આઉંસ, "પ્રીપેરડ ચાક" ધોયલો ચાક ૪ આઉંસ, "કલોરાઇડ આફ લાઇમ" ૦।। આઊંસ, હીરાબોલ ૧ આઉંસ, તાનીન (માયાફલનું તત્વ) ૦।। આઉંસ, બારક (શીનકોના) ૧ આઉંસ, ખુશબોદાર તેલનાં ટીપાં ૫. એ શઘલાને બારીક ભુકો કરીને મેલવવું.

૧૮૦. દાંતને શફેદ કરવાનું મંજન—"ગમ મીર" નો બારીક ભુકો ૦।। આઉંસ, બારક (શીનકોના) ૧ આઉંસ, "ક્રીમ આફ તારતાર" ૨ દરાંમ, બોલ અમોનીયાક ૧ દરાંમ. એ બધાંને ખલમાં છુંડી બારીક ભુકો કરીને મેલવવું. એ મંજન હમેશાં વાપડવાથી શફેદ દાંત થાયછે, તથા દાંતમાં શડો લાગતો નથી, એ મંજન લાહી જેવું બનાવવું હોયતો તેમાં થોડું મધ નાખીમેમેલવું.

૧૮૧. મોહડાંનો ખરાબ વાશ દુર કરવાનું દાંતનું મંજન—"ક્રીમ આફ તારતાર" ૦।। આઉંસ, ચાક ૦।। આઉંસ, હીરાબોલ ૧ દરાંમ, બારક (શીનકોના) ? દાં

ગ. એ દરએકને છુંડીને બારીક ભુકો કરી પછે બધાંને ખલમાં સાથે છુંડીને મેલવી નાખવું.

૧૮૨. ચારકોલ તુથ પેશત (કોલશાની લાહી)—"કલોરેટ આપ પોટાશ" ૧ આઉંસને ૧ આઉંસ ફુદનાના પાંણીમાં નાખીને પીગલાવવું. પીગલી રહે કે તેમાં કોલશાની બારીક મેડા જેવી ભુકી ૨ આઉંસ નાખવી અને ૧ આઉંસ મધ નાખીને મેલવવું. જો રે પારા શુજી આવીયા હોય તીવારે એ મંજન વાપડવું.

૧૮૩. શુધંધી દાતણ—કપુર ના તોલા લઇ તેને ૧॥ ગલાશ "સ્પીરીટ આપ વાઇન" મા પીગલાવવો, અને તેને કાચની શીશીમાં રાખવું અને તેમાંથી ૫ અથવા ૧૦ ટીપાં એક વાઇન ગલાશમાં નાખીને કોગલા કરવા, જેથી મોહોડાંનો અછો વાશ રેહેશે.

૧૮૪. મોહાડું વાશ મારે તેને અટકાવનારૂં દાતણ—"કલોરાઇડ આપ લાઇમ" ૧॥ તોલાને ૨ આઉંસ પાંણીમાં નાખી એક શીશીમાં ભરી અરધો કલાક શુધી હીલવીયા કરવું. પછે ગાલીને તેમાં ૨ આઉંસ "સ્પીરીટ આપ વાઇન" અને ૧ આઉંસ ગોલાબ નાખીને મેલવવું. જેનું મોહાડું વાશ મારતું હોય તેને એ દવાના ૫ થી ૧૦ ટીપાં એક વાઇન ગલાશ પાણીમાં નાખીને દહાડામાં તરણ ચાર વખત તેના કોગલા કરવા.

૧૮૫. મોહડાંને ખુશ વાશ આપવા તથા શુજેલા પારાને નરમ પાડવાનું દાતણ—"બાલઝમ આપ પીરૂ" ૨ દરાંમ, કશતુરીનો એશેનશ (અરક) ॥ દરાંમ, "લીકર એમોનીયા" ॥ દરાંમ, "ટીંક્ચર આપ મીર" (હીરાબોલ) ૩ ફલુઇડ દરાંમ, "સ્પીરીટ આપ હારસ-રેડીસ" (Horse radish) ૧॥ ફલુઇડ આઉંસ. એબધાંને મેલવી દેવું. પછે અરધા વાઇનગલાશ શુમરેતાં પાંણીમાં એદવાની ૧ ચમચીનાખીને મોહોડાંમાં કોગલો કરી થુકી નાખવોએથી મોહોડાંને ખુબ વાશ તથા શુજેલા પારા નરમ પડશે.

૧૮૬. ઢીલા દાંતને મજબુતી આપનારૂં દાતણ—મશતકી (માશતોક) નો ભુકો ૨ દરાંમ, "બાલઝમ આપ પીરૂ" ॥ દરાંમ, આરંજ ફલાવરનું પાંણી ૬ ફલુઇડ આઉંસ, અને "ટીંક્ચર આપ મીર"Myrrh" (હીરાબોલ) નું તીંકચર ૨ દરાંમ. એ બધાંને ૧ બાટલીમાં શારીપેઠે મેલવી એના કોગલા કીધાથી ઢીલા દાંત મજબુતી પકડેછે.

૧૮૭. શુજેલા પારાને વાશતે દાતણ—"તાનીન" (માયાફલનુ તત્વ) ॥ દરાંમ, "ટીંક્ચર આપ તોલુ" ૨ દરાંમ, હીરાબોલ (મીર) નું ટીંક્ચર ૬ ફલુઇડ દરાંમ, "સ્પીરીટ આપ હારશ-રેડીસ" (Horse radish) ૨ ફલુઇડ આઉંસ. એ બધાંને એક બાટલીમાં ભરી મેલવવું. પછે એમાંથી થોડું લેઇ શુમરેતાં પાંણીમાં નાખી કોગલા કરવા.

૧૮૮. દાંત ખરાબ થયા હોય તેનો ઉપાય—જારે આપણી બેદરકારીથી અથવા તંબાકુ ખાધાથી દાંતનો રંગ ખરાબ થાઇ જાયતા આએ મેલવણીથી શોજા થશે—"હાઇદરોકલારીક આસીડ" ૧ દરાંમ, "એશેનશ આપ આલમંદ" (બદાંમનું એશેનશ) ના ૬ રાંમ, "સ્પીરીટ આપ વાઇન" ૧ આઉંસ, "દીશટીલ વાટર" ૧ આઉંસ. પેહેલાં "કલારીક આસીડ" ને બદાંમના એશેનશની શાથે મેવવું. પછે એમાથી થોડાં ટીપાં દાંત ઘશવાના બરશ (તુથ બરશ) ઉપર લેઇને દાંતપર લગાડવું. જેથી દાંત શોજા થશે. બીજું—ધોહીને શાપ કીધેલો ચાકનો ભુકો (પ્રીપેરડ ચાક) ૨ આંઉંસ, હીરાબોલનો (મીર) ભુકો ૨ દરાંમ, ફટકીનો ભુકો ૨ દરાંમ, "કલોરાઇડ આપ લાઇમ" ૧ દરાંમ, તથા લવંડરના તેલનાં ટીપાં ૧૦ એ બધાને મેલવી, એક બીલોરી શીશીમાં ભરીને મજબુત કાચનો બુચ મારીને રાખવું, અને એથી દાંત ઘશીને ચોલવા, પછે ધોહી નાખવા.

૧૮૯. દુખતા દાંતનો ઉપાય—શોનો બરાંડી દારૂ ૩ ચમચા, કપુર ૧ દરાંમ,

"લાડેનમ" (અફીણનો અરક) ૩૦ થી ૪૦ ટીપાને શાથે મેલવીને એમાંથી થોડાં ટીપાં રૂઉ અથવા લીંટ (એક જાતનું કપડું) ઉપર મેલીને જે દાંત દુખતો હોય ત્યાહાં પાશ આગલ મુકવું. પાંચ મીનીટ રેહેવા દઈને કાહાડી નાખવું. બીજું—લવંગના તેલને રૂઉ અથવા કપડાં ઉપર મેલીને દાંતના ખાડામા દાબવું. તરીજું—લવંગનું તેલ ૧ ભાગ, "લાડેનમ" ૨ ભાગ, કપુર ૨ ભાગ, તજનું તેલ ૩ ભાગ. એ બધાને મેલવી રૂપર એમાંથી થોડાં ટીપાં મુકીને દુખતા દાંતમાં ઓશવું.

૧૯૦. દુખતા દાંતનો શેહલો ઉપાય—૧ ચમચો હરએક જાતનો દારૂ, ૧ ચમચો દરાખનો અથવા શેરડીનો શરકો અને ૧ ચમચો નીમખ. એ તરણેને એકઠું મેલવીને દુખતા દાંતવાલાએ તેના કોગલા કરવા, જેથી તુરત દુખતા દાંત નરમ પડશે.

૧૯૧. શડેલા દાંતના દુખનો ઉપાય—"ક્રીયોશોટ"નું ૧ ટીપું લેઇ રૂ ઉપર મેલવું, પછે તે રૂને શડેલા દાંતમા ઓશવો. બીજું—જરા કપુરનો કકડો શડેલા દાંતમાં રાખવો. તરીજું—કપુરના કકડાને જરાક તરપીટનમાં ભીજવીને દાંતમાં રાખીયાથી દુખતા દાંત નરમ પડશે.

ઈડાં, માખણ તથા દુધને લાંબી મુદત શુધી રાખવાની રીત.

---

૧૯૨. ઈડાં બે વરશ શુધી તાજાં રાખવાની કલા—૧ બુશલ કલીચુનો ૨. ૨ તલ નીમખ ને ૦ા રતલ "ક્રીમ આફ તારતાર" લઈને તેમાં મેલીને તેમાં એટલું પાંણી નાખવું કે તે પાટલી મલાઇ શરખું થાય જાય, પછે તેમાં ઇંડાં ઉભાં એટલે અનીવાલો ભાગ નીચે રાખીને ઉભાને ઉભાં દાબી મુકવાં. એ મીકશચર તઇયાર કરતાં પાંણી નાખતી વખતે ઘણી શંભાલ રાખવી કે, તે એકદમ પાતલું નહી થઈ જાય, તેમજ ઘણું ઘટ્ટબી નહી રહે. પણ એવું કરવું કે જેથી તેમાં ઇંડું ઘણુંજ આશતેથી મુકયે તો ઉપરનું ઉપર તરી શકે. આ રીતે રાખીયાથી ઇંડાં બે વરશ શુધી તાંજાં રેહેશે. બીજું—મીણ તથા શાલીડના તેલને શરખે ભાગે લઈ ગરમ કરીને ઇંડાં ઉપર આંગલીએ કરી ચોપડવું. તરીજું—ઇંડાંને ૧ મીનીટ બાફીને તરત કાહાડી લેવાં.

૧૯૩. ઇંડાંને ૭ મહીનાં શુધી તાજાં રાખવાની રીત—૧ રતલ શુકા ચુણાને ૫ બાટલી પાંણીમાં ભીજવીને શારીપેઠે કાલવવો. પછે બીજે દાહાડે ઉપર તરી આવેલું પાંણી એક બરણીમાં નાખવું અને તેની અંદર ઇંડાં મેલવાં. એ રીતે તેઓ ૭ મહીના શુધી તાજાં રેહેશે.

૧૯૪. ઈંડાંમાંથી મરઘી કે મરઘો નીકલશે તે જાણવાની કલા—જો ઇંડાંને એક છેડે જરા કરચલી હોયતો મરઘો નીકલશે, અને જો બંધે છેડા શાફ શુંવાલા હોયતો મરઘી નીકલવાની. એવું એક ફરેંચમેન પોતાની તરણ વરશવેર તપાશ કરીને ખાતરીથી કહી શકેછે.

૧૯૫. તાજાં ઇંડાં પારખવાની રીત—થંડા પાંણીના એક વાશણમાં પોહોળું વાશણ પાંણીથી ભરવું અને તેમાં પાંચ અથવા શાત ઇંડાં નાખવાં. જો ઇંડાં પાંણીના વાશણમાં નીચે બેશી જાયતો તાજાં જાણવાં, જો પાંણીની વચમાં તરેતો જાણવું કે તે ઇંડું અરધું કોહેલુંછે, અને જો પાંણીની ઉપર તરી આવેતો જાણવું કે તદન કોહેલાંછે. બીજું—જો રાતના દીવા આગલ તાજાં ઇંડાંની તપાશ કરવી હોયતો, દીવાની જોત આગલ ઇંડાંને ધરીને જોવું. જો લાલ તથા શફેદ શાફ દેખાયતો તાજું જાણવું. જો અ

રધું લાલ અને અર્ધું એક બાજુથી કાલાશ પડતા જણાયતો મંડું કોહોવાનું આવલું શમજવું, અને જો મંડું તદન કાલું જણાયતો કોહેલાં શમજવાં. **તરીજું**—જો મંડું શાફ હોયતો તેને પાંણીમાં નાખીયાથી તે ઉભું રે હેતું નથી પણ એક બાજુએ પડેછે પણ જો તેનો એક છેડો ઉપર નજર આવેતો શમજવું કે તે ખરાબ હશે.

૧૯૬. બાફેલાં ઈંડાંને કાચાં (તાજાં) ઈંડાંમાંથી શોધી કાહાડવાની રીત—જો બે ચાર કાચ્ચાં ઈંડાંમાં અંજાણથી બાફેલું ઈંડું મિલાઇ ગયુ હોયતો તે ઈંડાંઓને એક પછે એક મેજ ઉપર ફેરવી જોવાં (જેમ આપણે ચકરડીને મેજ ઉપર ફેરવીએચ તેમ) જો કાચું ઈંડું હશેતો જરા વાર ફરીને રેહી જાશે અથવા બરાબર ફરશે નાહી, પણ જો બાફેલું હશેતો થોડીવાર શુધી મેજ ઉપર ફરીઆ કરશે.

૧૯૭. દોહુડ વરસ શુધી તાજું દુધ રાખવાની રીત—થોડી શાફ અને શાફ બાટલીઓ લેઇ તેમાં બેશતા બુચ આવે એવા તઇયાર કરી રાખવા. પછે તે બાટલીઓમાં એક પછે એક ગાયનું દુધ દોહોવી મજબુત બુચ મારીને તરતજ તારથી અથવા શુટલીએ કરી મજબુત બાંધવી. પછે એક મોહોટાં તપીલાંમાં તલીએ ઘાશ પાંથરી તે ઘાશની ઉપર બાટલીઓને મેલવી અને તેઓની વચમાં પણ ઘાશ મેલવું. પછે તે તપેલાંને થંડાં પાંણીથી ભરી ચુહુલા ઉપર મુકીને પાંણીને ખુબ ગરમ કરવું. જારે પાંણીને કકરા આવે કે ચુહુલામાંથી આતશને બાહાર કાહાડી નાખીને તે તપીલાંને એમનું એમ પોતાની મેલે થંડું પડવા દેવું. પછે જારે બધું થંડું થાય એટલે તેમાંથી બાટલીઓને બાહાર કાહાડી વહુરથી ભરેલી ટોપલીમાં દાબી ઘેરના અથવા વાહનના શઉથી થંડા ભાગમાં રાખવી. એ પરમાણે બનાવેલું દુધ અઢાર મહીના શુધી બગડતું નથી, અને જાહારે જોઇએ તાહારે તાજાં દુધની માફક સવાદ આપશે.

૧૯૮. દુધને ખાતું થતું તથા બઈ જતું અટકાવવાનો ઊપાય—૧ પૈંટ દુધની અંદર દશથી બાર ગરેન "કારબોનેટ" અથવા "કારબોનેટ આફ શોડા" નાખવું. એવા દુધને આઠ અથવા દશ દાહાડા શુધી મગીપ હવામાં રાખી મુકયાથી બગડતું નથી.

૧૯૯. ધવેરીનું દુધ હુનરથી બનાવવાની રીત—૨ ચમચા કકરતાં પાંણીની અંદર ૨ ચમચા દુધ અને ૧ ઈંડાંને શારીપેઠ કાલવીને તેમાં મેલવવું. અને તેમાં ઘુંડેલી શાકર નાખીને મીઠું કરવું અને દાહાડામાં બે તરણ વખત પીવું. **બીજું**—તરણ પૈંટ પાંણીમાં ૧ આઊંસ એરોરૂટ, પરલ બારલી (વેલાતી જવ)૧ આઊંસ, શાબુ ગોખા ૧ આઊંસ, રાંધવાના ચોખા ૧ આઊંસ નાખીને શારીપેઠે ઉકાલવું. જારે તે ઉકલીને અરધું પાંણી બલે એટલે ઉતારી પાડીને ગાલી નાખવું. પછે જારે પીવું હોય તાહારે ૧ કપ ઉકાલેલાં દુધની અંદર એ મેલવણી એક ચમચી ભરીને નાખવું, જેથી તે મલાહી જેવું થસે, અને મરજીમાં આવે તે પરમાણે તેમા મીઠાશ નાખવો. **તરીજું**—૨ ઈંડાંની શફેદી, શફેદ ખાંડ ૧ આઊંસ, ગાયનું તાજું દુધ ૦॥ પૈંટ, એ બધાંને મેલવવું. પછે તેમાં "શ્રાઇરપ આફ તોલુ" ૦॥ આઊંસ નાખવું.

૨૦૦. બકરીનું દુધ હુનરથી બનાવવાની રીત—બકરાંની તાજી ચરબીને બારીક ખીમાં જેવી કરીને ૧ આઊંસ લેવી અને તેને એક મલમલની કપરાંની કોઠલી કરી તેમાં બાંધવી. પછે તે કોઠલીને ૧ બાટલી દુધની અંદર મેલીને ઉકાલવું. છેલે તેમાં ૨ દરાંમ ઘુંડેલી શાકર નાખીને મેલવવું.

૨૦૦. બચાંની માયના જેવું હુનરથી દુધ બનાવવાની રીત—"સુગર આફ મીલક" ૨ આઊંસને ૦। પૈંટ ગરમ પાંણીમાં

પીગલાવવી. જારે એ પાંણી તદન થંડું થાય એટલે તેમાં ગાયનું તાજું દુધ ાા પૈંટનાં માંને તેને હીલવીને બધાંને એક શરખું મેલવી નાખવું. બીજું— છોલેલી બદાંમ ૨ નંગ, શફેદ ખાંદ ૧ દરાંમ, પાંણી ૪ ફ્લુઇડ આઉંસ. એ બધાને મેલવી જીણા કપડાંથી ગાલી કાહાડીને તેમાં ૬ ફ્લુઇડ આઉંસ ગાયનું તાજું દુધ ઉમેરવું.

૨૦૨. ઈંડું કેટલી મુદતનું છે તે પારખવાની રીત—૪૦ આઉંસ પાંણીમાં ૪ આઉંસ નીમખને પીગલાવવું, અને પછે તે પીગલી ગયલાં પાંણીમા ઈંડું મુકવું. જો તે એક દીવસનું હશેતો તે તલીએ બેશશે, બે દીવશનું હશેતો તે પાણીમાં ડુબશે, પણ તલીએ બેશશે નહી. જો તે તરણ દીવશનું હશેતો ઉપર તરતું દેખાશે, જેમ જેમ વધારે દીવશનું ઈંડું હોયછે તેમ તેમ વધારે ઉપર દેખાતું જાયછે.

૨૦૩. દુધની ભુકી બનાવાની રીત—મુશાફરીમાં ઇઆ બીજા વખતે જારે તાજું દુધ મલી આવે નહી, તાહારે એની ગરજ શારવાનો એક ઉપાય કાઢેલોછે, જેથી દુધને શુકવીને બાટલીમાં ભરી શકાય તથા જારે જોઇએ તાહારે પાંણી શાથે મેલવીને પીવાઇ શકાય—૨ પેંટ દુધને ૧ આઉંસ પાંણી શાથે મેલવી નાખવું તે પછે તેને ચુલા ઉપર મેલી ધીમે ધીમે ગરમી આપતા જવું, અને તેટલો બધો વખત શુધી તેને કાલવીયા કરવું. જારે તેમાનો પોણો ભાગ વરાલ થઇ ઉડી જાય તાહારે ૧ રતલ ખાંડ લઇ આશતે આશતે તેમાં નાંખવી, ને શારી પેઠે કાલવતા જવું. ખાંડ ઉપલી મેલવણીમાં બરાબર મેલાવા પછે ચુલાપરથી તેને ઉતારીને પોહોલી રકાબીઓમાં નામવી અને ભઠી ઉપર શુકાવા મેલવી, તે શુકાઇને કડણ થયાબાદ તેની ભુકી કરવી અને બનતાં શુધી કાચના બુચની બાટલીમાં શારી રીતે બરી રાખવી, આહે અથવા કારીના એક કપમાં એમાંની બે ચમચા ભુકી દુધની ગરજ શારશે.

૨૦૪. માખણને તરણ વરશ શુધી તાજું રાખવાની રીત—૧ ભાગ શુરોખાર, ૧ ભાગ ખાંડ, ૨ ભાગ શોહોલું નીમખ. એ બધાંને જુદા જુદા બારીક વાટીને મેલવી નાખવું. પછે ૧ રતલ માખણમે એમાંથી એક આઉંસ. નાખીને શારીપેઠ મેલવવું. તારબાદ એ મેલવેલાં માખણને એક માટીના વાશણમાં અથવા લાકડાંની તબકરીમાં મેલી વાશણનાં મોહોડાં ઉપર તેલનું કાગજ મુકી ઉપર લાકડાંનું ધાંકણું ધાંકવું. પણ તે વાશણમાંથી એક મહીના શુધી માખણને કાહાડીને વાપરવું નહી, કેમકે તેથી માખણ બગડી જાશે. એવી રીતે રાખેલાં માખણનો શવાદ તથા રંગ તાજા માખણના જેવા લાંબી મુદત શુધી રેહેશે.

૨૦૫. માખણને છ મહીના શુધી તાજું રાખવાની રીત— (તારતરીયનની રીત પરમાણે) પથરનાં અથવા રોગાંન (ગલેઝ) કીધેલા મેટાડીના વાશણમાં માખણને મુકવું. પછે એક બીજા તરાંબાંનાં વાશણમા પાંણી ભરી તે પાંણીને ૧૮૦ દીગરી "ફેરાઇટસ" ગરમી આપીને તે પાંણીમાં માખણના વાશણને મેલીને તાવવું. તવાઇને પાંણી જેવું થાય તાંહાં શુધી થોડે થોડે વારે માખણને હીલવીયા કરવું. પછે તવાયલાં શેાજજા માખણને બીજા જુદાં વાશણમાં કાહાડીને, તે વાશણને તરતજ ઘણાજ થંડાં પાંણીમાં અથવા આઇશમાં મુકવું. એવી રીતથી માખણને થંડી જગાપર ધાંકીને રેહેવા દીધું હોય તો ૬ થી ૯ મહીના શુધી બગડતું નથી આ રીતથી તારતાર દેશના લોકો માખણ બનાવીને છેક રટંમબોલ (કોનશટંનટીનોપલ) ના બજારમાં જથાબંધ વેચવા મોકલેછે.

૨૦૬. માછલીને ઘણા દાહાડા શુધી તાજી રાખવાની રીત—જોકે માછલીને આઇશમાં નાખીયાથી તાજી રેહેછે, પણ " પરે

"ગ્રલ" નામનો એક ઈંગરેજ પોતાના દેશની માછલીને શમુદરમાંથી પકડયા પછે કેટલાક દીવશ શુધી તાજી રાખવાની નીચે મુજબ રીત બતાવેછે.—બરાંનડી દારૂમાં પાંઉના જીણા ટુકડા કેટલીકવાર લગી બોલી રાખવા, અને જેવી માછલીને પાંણીમાંથી બાહેર કાહાડી કે તેના ગલાંમાં થોડા ટુકડાને દાબી મોહોડું બંધ કરી લેવું, અને ઉપરથી થોડા બરાંનડી અંદર નામવો. પછે તે માછલીને શાપ ઘાશના પેંડામાં મુકીને થંડી જગાપર મેલી રાખવી. એથી માછલી વધારે દાહાડા પાંણી વગર જીવતીના જેવી હાલતમા રહી શકેછે.

લાકડાં, પથર, તથા ચોપડીનાં પાંણાં ઉપર શોનેરી અથવા રૂપેરી ધોર ચહડાવાની જુદી જુદી રીત.

---

૨૦૭. શુનેરી ધોર પથર ઉપર ચહડાવાની રીત—૩ દરાંમ શુનાને "નાઇતરોમીયુરેટીક આશીડ" માં નાખી પીગલાવવું તથા તેમાં ૦॥ દરાંમ કલાઇ અને ૦॥ દરાંમ તરપીટન નાખી જાંહા શુધી ઘટ થાય તાંહાં શુધી ખલ કરીને મેલવવું. તારબાદ એ મેલવણીમાંથી ૧ ભાગ તરપીટન નાખી મેલવીને પથર ઉપર પીછીથી લગાડવું.

૨૦૮. લોહડાંને તરાંબાના જેવો રંગ આપવાની રીત—"નાઇટરીક આશીડ" માં તરાંબાના કકડાને પીગલાવવું. પછે તેમાં લોહોડાંના શલીયાને બોલી કાહાડવું એટલે તે શલીયો તરાંબાના જેવો દેખાશે.

૨૦૯. શુનાનો ભુકો કરવાની રીત—૨ દરાંમ શુનાને "નાઇટરોમીયુરેટીક આશીડ" માં પીગલાવી તેમાં ૮ દરાંમ હીરાકશીનું પાંણી નાંખીને તે પાંણી બલે તાંહાં શુધી ઉકાલવું. પછે તેને શુવાલી પથરની ખલમાં નાખીને શારીપેઠે ખલ કરવું કે જેથી ભુકો થાશે.

૨૧૦. રૂપાંનો ભુકો બનાવવાની રીત—૨ દરાંમ રૂપાંને "નાઇટરીક આશીડ" માં પીગલાવી ૮ દરાંમ હીરાકશીનું પાંણી નાખી તે પાંણી બલે તાંહાં શુધી ઉકાલવું. પછે તેને શુવાલી પથરની ખલમા નાખીને શારીપેઠે ખલ કરવું.

૨૧૧. ચોપડીના ચાંમડાંનાં પુથાં ઉપર શુનેરી અક્ષર તથા ચીત્ર પાડવાની રીત—જો પુથાં ઉપર અક્ષર અથવા કોઇબી જાતનું ચીતર પાડવું હોયતો, પેહેલાં "ગમ માશટીક" (એક જાતનો ગુંદર) નો બારીક ભુકો કરીને છાંટવો, પછે લોહોડાંનાં અથવા પીતલનાં જે જાતનાં ચીતર અથવા અક્ષર કાહાડવા હોય તેવાં બીબાંને મધીયમ ગરમ કરી શુનેરા વરખની ચોપડીના પાંણાં ઉપર આશતેથી દાબવું, એટલે વરખ બીબાને વલગશે. પછે તેને પુથાં ઉપર જાંહાં ગુંદર છાંટીઓ હોય તાંહાં આશતેથી દાબવું, એટલે માશટીક ગુંદર નરમ થઇને વરખ તેપર વલગી રેહેશે. પછે બરશથી કરી આશપાશનાં વલગેલા વરખ તથા ગુંદરને શાપ કરવું. બીજું—ચાંમડાં ઉપર રાલ ચોપડીને શુનેરી વરખ લગાડવો. પછે ઉપલી રીત પરમાણે બીબાંને ગરમ કરી જોરથી દાબવા. અને કપડાંથી નુછી નાખવું. તરીજું—ઇંડાંની શફેદીને લગાડી જરા તેલની આંગલી ઉપર ફેરવીને વરખને દાબી ઉપર ગરંમ કીધેલાં બીબાંને દાબવું.

૨૧૨. ચોપડીનાં ચાંમડાંના પુથાં ઉપર રૂપેરી અક્ષર અથવા ચીતર પાડવાની રીત—(જુવો નાં૦ ૨૧૧ શુનેરી અક્ષર પાડવાની રીત) પણ શુનાના વરખને બદલે રૂપેરી વરખ લેઇને ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવું.

૨૧૩. લાકડાં ઉપર શુનેરી ઘેર ચહડાવવાની રીત—એક માટીનું અથવા તરાબાનું વાશણ લેઇને તેમાં ૧ રતલ અલશીનું તેલ નાખવું. પછે તેમાં "ગમ આસફાલટમ" તથા "ગમ અનીસી" એ દરેક એકેક આંઉંસ નાખવું. ત્યાર પછે તેમાં ૧॥ આઉંસ અંબરખ તથા ૧॥ આઉંસ ઘેરૂ બાલનો ભુકો કરી, તે ભુકો જે વાશણમાં અલશીનું તેલછે તેમાં નાખવો. અને તે વાશણને ચુલા ઉપર મુકવું તથા તેને લાકડીથી હીલવતા રેહેવું. અને તે આખાણના જેવું ઘટ થાય એટલે ઉતારીને ફલાનેલના કપડાંથી ગાલી કાહાડવું, પછે તેને દાબડામાં ભરી રાખવું. જ્યારે લાકડાં ઉપર વરખ ચહડાવવો હોય તીયારે પેલી દાબડીમાંથી થોડો ભુકો લેઇને તેમાં તરપીટન તેલ તથા જરા હીંગલો નાખી ઘુંટીને, તે શાહી જેવું પાતલું થાય એટલું તેલ નાખવું. તથારબાદ જે લાકડાં ઉપર ચીતર તથા અક્ષર અથવા બીજીટ વગેરે જે કરવું હોય તે ઉપલી શાહીથી ચીતારવું, અને તેની ઉપર રૂથી કરી શુનેરી વરખને દાબીને શુકાવા દેવું. એટલે જે ઉપર લખેલું હશે તે ઉપર વરખ બેશી જશે.

૨૧૪. લાકડાં ઉપર રૂપેરી ઘેર ચહડાવવાની રીત—(જુઓ લાકડાં ઉપર શુનેરી ઘેર ચહડાવવાની રીત) પણ શુનાના વરખને બદલે રૂપેરી વરખ લેવા. અને ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવું.

૨૧૫. લાકડાંનાં પાતીઆં ઉપર (સાઇન બોરડ) શુનેરી અક્ષર પાડવાની કલા—પેહેલાં પાટીયાંની જમીનને જેવા રંગની બનાવવી હોય તેવી રંગીને ઉપર પીલા રંગના અક્ષર અથવા નંબર લખાવાં. પછે તેની ઉપર "ગોલ્ડ સાઇઝ" લગાડવું અને જ્યારે તે અક્ષર નજદીક શુકાવા આવે એટલે ઉપર શુનેરી વરખ લગાડવા. પણ તે લગાડતી વખતે વરખને પવન લાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી, નહીતો કે વરખ ઉડી જશે. પછે ઉપર વારનીશ મારવું. જો "ગોલ્ડ આઇલ સાઇઝ" બનાવવું હોયતો બોઇલ આઇલ (બેલ તેલમાં) જરા હરતાલ નાખી શારીપેઠ ઘુંટીને ઘટ કરવું, અને પતલું કરવું હોયતો તેમા તરપીટન તેલ નાખીને મેલવવું.

૨૧૬. હાથીદાંતને રૂપાંનો ઘેર ચહડાવાની રીત—"નાઇટરેટ આફ શીલવર" ના પીગલાવેલાં પાણીમાં હાથીદાંતનાં કકડાને જ્યાં શુધી ગેહેરો પીલો રંગ પકડે તીયાં શુધી બોલી રાખવું. પછે તેને કાહાડીને એક પાંણીનાં ભરેલાં તમદેલમાં નાંખી શુરજના કીરણના તડકાંમાં ૩ કલાક શુધી રેહેવા દેવું કે તેની ઉપર કાલો રંગ થશે. પછે તે કાલા રંગને ચોલીને સાફ કરશોતો રૂપેરી રંગ થાશે.

૨૧૭. ચોપડીના પાંણાં ઉપર શુનેરી ઘેર ચહડાવાની રીત—ચોપડીને પરેશમાં મજબુત દાબી રાખવી. પછે (સટીલ) તીખાં લોહોડાંનાં કકડાએ કરી તે ચોપડીના પાંણાંને ઓખરીને શાફ કરવાં અને તેની ઉપર ગેરૂને પાંણીમાં ઘશીને તે ગેરૂનું પાંણી તેપર લગાડવું. પછે શુનેરી વરખની ચોપડીમાંથી વરખના પાણાંને શરખાં કાપો કાહાડવાં. પછે ઇંડાની શફેદીને પાંણી શાથે શારીપેઠ મેલવીને નરમ પીછી તેમાં બોલીને પેલું ગેરૂ લગાડેલું પાંણી નજદીક શુકાવા આવે તેપર લગાડવું, અને વરખને પીછીથી કરી તેપર શરખો દાબવો, એટલે વરખ તરત વલગી જશે. એ પરમાણે ચોપડીનાં પાંણાંની તરણે બાજુએ વરખ લગાડી ને થોડી મીનીટ રેહેવા દેવું. પછે શુમારા એક કઠણ પથર કે જે ચલક કાહાડવાનાં કાંમમાં આવેછે. (આપણી) તેથી જોરથી ઘુંટીને પાંણાંની ચલક કાહાડવી, અથવા હાથીદાંતનાં શુવાલા આયાથી ઘુંટવું.

૨૧૮. કાચ તથા ચીનીકાંમનાં અને મટોડીના વાશણની ઉપર શુનેરી ઘેર ચ

ચ્હડાવાની રીત—સુનેરી મુકીને જરા તકન
ખાર તથા ગુંદરના પાંણીમાં મેલવીને, નરમ
બાલની પીછીથી વાશણ ઉપર લગાડવું. પછે
તે વાશણને ભઠીમાં મુકીને ગરમ કરવું, જે
થી ગુંદર બલી જશે, તથા તકંનખાર કાચ
નાં રૂપમાં બદલાઇ જઇને માતર શુનું તે વા
શણની ઉપર વલગી રેહેશે. પછે ચલકથી ક
રીને વાશણની ઉપર ચલક કાહાડવી. એવી
જ રીતથી તારીખ, દાહાડો, વાર અથવા કૉ
ઇબી જાતની પીછીએ કરી કાચના વાશણ ઉ
પર લખીને ભઠીમા મુકશોતો જે લખેલું
હશે તે પડી રેહેશે.

૨૧૯. સ્ટીલના લોહુડાંપર શુનાનો ઘાર ચહુડાવાની રીત—એક વાશણની અંદ
ર "નાઇટરેટ આપ ગોલડ" ના પીગલાવેલા
પાંણીમાં (શુનાનું પાંણી) "શલફીયુરીક ઇહર"
નો ૦ ભાગ નાખીને મેલવીને ઠડવા દેવું.
આસીડમાં જે શુનું મલી ગયું હશે તે ઇથેર
થી જુદું પડશે, અને ઇહરબી શુનાથી જુદું
પડીને પડ બાઝશે. પછે આએ ઇથરથી બને
લાં શુનાને એક કાચના વાશણમાં શંભાલ
થી આશતે રેહીને રેડવું. તારબાદ તેમાં
પાલીશ કીધેલા સ્ટીલનો બનાવેલી ચીજને તે
માં બોરી કાહાડીને તરતજ તેને થંડાં પાંણી
માં બોરશોતો તેની ઉપર સુનાનું પડ ચહડશે.
પછે તેને ચલકથી કરી પાલીશ કરવું, જેથી
તે વધારે જલેહ મારશે. જો સ્ટીલના લોહો
ડાંની બનાવેલી છરી, કાતર ઉપર આ મેલ
વણીથી લખશોતો શુનેરી અક્ષર પડી રેહે
છે. (જુઓ શુનાનું પાંણી.)

૨૨૦. શુનાનું પાંણી બનાવાની રીત—શુનાના એક કકડા ઉપર થોડીક "નાઇટ
રોમોયુરેટીક આશીડ" નાખવું, જેથી થોડા
વખતમાં શુનુ પીગલી જશે.

૨૨૧. રૂપાંનું પાંણી બનાવાની રીત—રૂપાંના કકડા ઉપર થોડી "નઇટરીક આ
શીડ" નાંખવું. જેથી થોડા વખતમાં રૂપુ પી
ગલી જઇને પાંણી થાશે.

૨૨૨. કાચના ગોલા તથા નલીઓને અંદરથી રૂપેરી કરવાની રીત—દીવા
લીના દાહાડાપર જે મોહોટા મોહોટા કાચના
રૂપેરી ગોલાઓ હાંડીની માફક તાંગેછે, તથા
આપણા ઘેરના બારણાની તોરંણો એવા ના
હના દડાની તાંગેછે, તેવા કાચના દડાઓ રૂપે
રી શી રીતે બનાવેછે તે જાણવું જરૂરનુંછે
શીશું ૧ આઊંસ, કલઇ એક આઊંસ. "બી
સમઠ" ૨ આઊંસ, મરકયુરી (પારો) ૪ આ
ઊંસ. પેહેલાં શીશું, કલઇ અને બીશમઠ
ધાતુને પીગલાવી તેમાં પારો (મરકયુરી) ના
ખવો, અને જયારે આ બધું પીગલી રેહે
કે, ચુહુલા પરથી ઊતારી એક લોહોડાંનાં શ
લીઆથી એ બધાને શારીપેઠે મેલવી નાખ
વું. તારબાદ કાચના દડાને અથવા કોઇબી
ગોલાકર વાશણને રૂપેરી કરવું હોય તેને શા
ફ કરી જરા આતશની ગરમી દેખાડી એ મે
લવણીને પરવહી જેવી કરીને તેના નાકાંમાંથી
આશતે રહીને નામવી. પછે તે દડાને અથ
વા બીજાં વાશણને (જેને રૂપેરી કરવાં હોય
તે) ફેરવ ફેરવ કરીને બધી બાજુએ લાગે
એમ કરવું. જો એ મેલવણી બંધાઈ જાય
તો આતશનો તાપ દેખાડયાથી પાછી પરવા
હી થશે એ રીતથી "પેનારામા બાલ" ને રૂ
પેરી કરવામાં આવેછે.

૨૨૩. ચીનાઈ રૂપેરી કાગલ બનાવાની રીત—ઘણીક જાતના ફેનશી બાકસ
અથવા બીજી વશતુઓપર રૂપેરી કાગલ લ
ગાડીને શોભાયમાંન કરેછે. તેવાં કાગજ બ
નાવાં હોયતો—શોજનો શરશ ૨ સ્કુપલ, ૫ટ
કી ૧ સ્કુપલને અરધી પેંટ પાંણીમાં નાખી
ને ખુબ ઊકાલવું. અને એ પાંણીનો ⅓ ભા
ગ ઊકાલીને બાલી નાખવો. પછે કાગલને
શુવાલી ટેબલ ઊપર મુકી, એ મેલવણી પીછી
એ કરી કાગલ ઊપર તરત બે વખત લગાડ
વી. તારબાદ અબરક ("તાલક") નો બારી
ક ભુકાને ગાજના બનાવેલા ચાલણામાં ના
ખી પેલાં કાગલ ઊપર પરતુ છાંટવું, જેથી

અબરકનો ભુકો કાગજ ઉપર વલગી જ શે. પછે તે કાગજને દોરી ઉપર શુ કાતાં તાંગી રાખવાં, શુકાવા પછે તેહે ની ઉપર વધારે અબરકનો ભુકો પડયો હોય તે નુછીને કાહાડી નાખવો. જો અબ રકની ભુકી નહી હોયતો આએ રીતે બના વવી—એક રતલ શારી અબરક લેઇને ૪ ક લાક શુધી થંડાં પાંણીમાં ઉકાલવી. પછે ચુ હુલા ઉપરથી ઉતારીને બે દાહાડા શુધી એ મનું એમ વાસણને એક જગા ઉપર રેહેવા દેવું, એટલે નીચે અબરક બેશી જાશે. તા રબાદ અબરકનું પાંણી નીતારી કાહાડી ધોઇ ને છુંડીને શુકવવી. પછે તેમાં ૬ આઊંશ ૫ટકી નાખી બધાંને છુંડીને બારીક ભુકો કર વો, અને તેને શાજજા પાંણીમાં નાંખી ફરી થી ઉકાલવું, પછે તે પાંણીને ઠડવા દેઇ ઉપ રથી નોતારી કાહાડીને તડકાંમાં શુકાવા મેલવું. જારે શુકાઇને કઠણ થાય એટલે ખલમાં ના ખી છુંડીને ઝીનો ભુકો કરી બાટલીમાં ભરી રાખવો.

જાદુઈ તથા રશાયણી અખાતરા.

---

૨૨૪. ચલકતા અક્ષર—આતો શરવે કોઇને જાણીતું છે કે "ફોસફરસ" ના કટકાથી જો ભીંટ ઉપર અથવા કાગજ ઉપર લખીને અંધારાંમા જોયું હોયતો જેવી રીતના અક્ષર અથવા ચીત્ર પાડયાં હશે, તે બલતાં જેવાં ચલકતાં દેખાશે, તથા તેમાંથી ધુમારો નીક લતો જણાશે. પણ "ફોસફરશ" ના કટકા થી લખતી વખતે પાશે થંડાં પાંણીનું એક પેયાલું ભરીને રાખવું, અને "ફોશફરશ" થી ભીંટ ઉપર અથવા કાગજપર લખીને તર તજ તે કટકાને થંડાં પાંણીના પેયાલાંમાં ના ખવો. પછે થોડાં વાર રહી ફરીથી કાહાડી ને લખવું, અથવા "ફોસફરસ" ના કટકાને કુવીલ પેનમાં ઓશીને લખવું.

૨૨૫. સપીરીટ આફ વાઈનને શુર જના કીરણથી શલગાવાની કળા—એક ગલાશમાં થોડો "સ્પીરીટ આફ વાઇન" ભ રીને અરધો રૂપીઓ અથવા એક પઇશો ના ખવો. પછે આગીયો કાચ લેઇ સુરજના કી રણની શામણે ધરીને તે કાચમાંથી ગલાશમાં નાખેલા શીક્કાની ઉપર, બરાબર શુરજનું કીરણ પાડવું, એટલે થોડા વખતમાં શીકકો એટલો ગરંમ થાશે કે જેથી સ્પીરીટ પોતા ની મેલે સલગશે.

૨૨૬. નાચતી તથા કુદતી જાદુઈ વીં ટી—એક વીંટીને પોકલ બનાવી તેમાં ઝીણું નાકું પાડવું. પછે તે નાકાંમાંથી "કુવીક શી લવર" (પારો) ભરીને નાકાંને મેંણડીથી બં ધ કરવું. તારબાદ વીંટીને દીવા ઉપર ગરંમ કરીને ટેબલ ઉપર મેલવી એટલે જયાં શુધી પારો થંડો પડશે ત્યાં શુધી ટેબલ ઉપર વી ટી ઉછરીયા કરશે.

૨૨૭. જાદુઈ વાશણ—એક ટીનનાં પ તરાનો ૩ ઇંચ પોહોલો અને ૬ ઇંચ ઊં ચો દબો બનાવવો અને તે દબાનું મોહોડું ૩ ઇંચ પોહોલું રાખવું, અને તે દબાના ત લીયાંમાં શોય જેવાં ઝીણાં નાકાં પાડવાં, તાર બાદ એ દબાને તેનું મોહોડું ઉઘાડું રાખી ને એક પાંણીનાં ભરેલા વાશણમાં મેલવું. પ છે તે દબામાં ઉપરથી પાંણી રેડીને ભરવું. અને તે દબાને પાંણીમાંજ રેહેવા દેઇને મ જબુત ચીપટ બુચ મારવો. પછે પાંણીમાંથી, દબાને બાહેર કાહાડીને કોઇબી માણશને કેહે વું કે, આએ દબાનો બુચ ઊઘાડી આપો, જેવો બુચ તે ઉઘાડશે કે દબાના તલીયાંમાં થી તેના દીલપર પાંણી પડશે, એવી રીતે કા ચની બાટલીને પણ નાકાં પાડવાથી થાયછે.

૨૨૮. દાંત ઉપર આંગળાં મુકીને શામજવાની કળા—જો આપણા કાનમાં રુ ઉ ઘોશીએ કે જેથી આપણને અવાજ સુદ

લ શંભળાય નહી. પછે એક માણસ બોલતો હોય તેના દાંત ઉપર આપણા હાથનાં આંગળાં મુકીયેતો આપણને તેનો અવાજ શંભળાયછે.

૨૨૯. જાદુઈ બાટલી—નાધલી શીશી લેવી, કે જે શીશોની દાટનો બ્યાસ ઇંચનો છઠો ભાગ હોવો જોઇએ. પછે તે શીશીને રાતા વાઇન દારૂથી છલાછલ ભરીને એક બીજા કાચના વાશણમાં મુકવી, તે વાશણ શીશીથી ૨ ઇંચ વધારે ઉંચાઈમાં લેવું, પછે તે વાશણમાં પાણી નાંખી ઉપર શુધી ભરવું, એટલે તરતજ બાટલીમાંનો વાઇન દારૂ પાંણીની સપાટી ઉપર બાહેર નીકળશે અને શીશી વાઇન દારૂને બદલે પાંણીથી ભરાશે. એમ થવાનું કારણ એકે, પાંણી વાઇન દારૂ કરતાં ભારીછે, તેથી વાઇન દારૂ હલકો હોવાથી ઉપર તરી આવેચ અને તેને બદલે પાણી ભારી હોવાથી બાટલીમાં જાયછે.

૨૩૦. લોહોડાંના તથા શીશાંના કકડાને પાંણી ઊપર તરતું રાખવાની કળા—લાકડાંના એક કકડાંની શાથે લોખંડનો અથવા શીશાંનો કકડો જોડો, જેથી કરીને લાકડું પાણીની ઉપર નહી રેહેશે પણ ડુબી જાશે. પછે તે પાંણીમાં મીઠું નાખો જેથી ધાતુ સાથે પેલા જોડાયલા કટકો પાંણી ઊપર તરીયા કરશે. એ ઉપરથી એવું શીધ થાયછે કે પ્રવાહીમાં મીઠું મિળવાથી તેની "સપેસીફીક ગરેવીટી" વધેછે. અને વધારે બોજો પોતાની સપાટી ઉપર રાખવાને તે શકતીવાન થાયછે.

૨૩૧. બળી ગયલા દોરા ઊપર વીટી તાંગી રાખવાની રીત—ફટકી અથવા નીમખનું જળદ પાંણી કરી તેમાં શીવવાનો દોરો થોડોક વખત બોળી રાખવો. પછે દોરાને કાહાડીને શુકવવો, શુકાયાબાદ તેને એક છેડે એક હલકી જેવી વીટી લટકાવી રાખવી, એટલું કીધા પછે ત દોરાને જો તમો સળગાવી મુકશો તોપણ પેલી વીટીતો ટંગાયલીજ રેહેશે.

૨૩૨. અજાએબી જેવો અખતરો—શફેદ કોરા કાગજના કકડા ઊપર એક લાલ એક પીલું અને એક બલુ રંગનું એવા તરણ પેપર મુકવાં, અને થોડોક વાર શુધી ટીકી ટીકીને એ તરણડે પેપરોને જોયા કરવાં. ને પછે પેપર ઉપરથી નજર ખીસાડી કોરાં કાગજ ઊપર નજર લેઇ જતાં પેપરોનો રંગ બદલાઇ ગયલો માલુમ પડશે. તે એમ કે રાતા રંગવાલું લીલું દેખાશે, પીળા રંગ વાળું બલુ થઇ ગયલું જણાશે અને બલુ રંગવાળાએ ગોએઆ નારંગીનો રંગ પકડયો હોય એવું દેખાશે.

૨૩૩. આતશ વગર ગરમ ચાહ બનાવાની રીત—એક પેયાલાંમાં તાજો ભઠીમાંથી કલીચુનો લેઇને તેના થોડા કકડા નાખવા, પછે તે ચુનામાં પાંણી નાંખીને ચાહની નાળની એક કપ માય એટલી કીટલી ઉપર મેલવી. પણ એવી રીતે મેલવી કે વરાળ બાહેર નહી જાય. પછે કીટલીમાનું પાંણી ઊંનું થઈ ઊકળશે, અને તેમાં શુકકી ચાહ નાખીયાથી તરત ચાહ તઇયાર થાશે.

૨૩૪. ઈંગાર વગર પાંણી ગરમ કરવાની રીત—એક પતરાંનું વાશણ બનાવી તેમાં થંડું પાંણી ભરવું. પછે એ પાંણી ભરેલાં પતરાંના વાશણને એક બીજાં મોહોટાં વાશણમાં મુકવું. પછે એ પતરાંનું વાશણ તથા પેલાં બીજાં વાશણની વચમાં જે ખાલી જગા હોય તેમાં તુરતનો તઇયાર થાયલો ચુનો ભરવો, પછે તે ચુનાપર થોડુંક પાંણી રેડવું, એટલે તુરત તે ઠેકાંણે બહુ ગરમી ઉતપન થાઇને પેલાં પતરાંનાં વાશણ માહેલાં પાંણીને ગરમ કરી નાખશે.

૨૩૫. પાંણીથી ભરેલાં ગલાશને ઊંધું વાળ્યાથી તેમાંનું પાંણી ઘોળાઈ નહી જાય એવું દેખાડવાની કળા—એક

વાઇન ગલાશ લેઈ તેને પાંણીથી ભરવું અને તેના મોહોડાં ઉપર બરાબર આવે તેવું બીજું જાડું કાગજ (રમવાનું પાંનું) મુકવું. અગરજો આપે ગલાશને હુશીઆરીથી ઊંધું વાલ્યું હોયતો પાંણી ધોલાઇ જશે નહી. એમ થવાનું કારણ એછે કે પેલાં કાગલની બાહેરની બાજુપર હવાનું દબાણ થવાથી તે પાંણીને ધોલાઇ જાનું અટકાવી રાખેછે.

૨૩૬. બેરંગની પાણીથી ભરેલી બાટલીઓને એક બીજી તેજ બાટલીમાં ખાલી કરવાની કળા—એકજ જાતની અને એકજ શરખી ઊચાઇ તથા પોહોલાઇની બે બાટલીઓ લેવી, તથા બાટલીની દોક પણ એકજ શરખી પોહોલાઇની હોવી જોઇએ. એમાંની એક બાટલીમા લાલ વાઇન દારૂ તથા બીજીમાં પાંણી મોહોડાં શુધી ભરવું. પછે પાંણી વાલી બાટલીને, વાઇન દારૂની બાટલી ઉપર બરાબર ઊંધી વાલીને દાબી રાખવી, કે જેથી પાંણી બાહેર ધોલાય નહી. એવી રીતે બાટલીને રાખીયાથી બાટલીમાંનું પાંણી વાઇન દારૂથી ભરેલી બાટલીમાં જાશે, અને વાઇન દારૂ પાંણીની બાટલીમાં ઉંચે જશે, કાંએકે પાંણી વાઇન દારૂ કરતાં ભારીછે.

૨૩૭. બે વગર રંગની પ્રવાહી મેલવાણીને મેલવી બલુ રંગ બનાવાની રીત—"શલફેટ આફ આમોનીઅ" ના શોલ્યુશનને (પાંણીને) એક ગલાશમાં નાંખવું, પછે તેમાં "પરશીએટ આફ પોટાશ" ના શોલ્યુશનના (પાંણી) થોડાં ટીમાં નાખશોતો ઘણુંજ શારા બલુ રંગનું પાંણી થાશે.

૨૩૮. બે વગર રંગની પ્રવાહી મેલવાણીને મેલવીને પીલો રંગ બનાવાની રીત—એક ગલાશમાં "નાઇટરેટ આફ બીશમથ" નું થોડું શોલ્યુશન (પાંણી) લેવી તેમાં થોડું "આઇઓડાઇડ આફ પોટાશ" નું શોલ્યુશન નાખીયાથી તરતજ પીલા રંગનું પાંણી થાશે.

૨૩૯. ચલકતાં બલતાં—૬ ભાગ ઓલીવનું તેલ, અને ૧ ભાગ ફાસફરસ શાથે મેલવીને એ મેલવણીને અંધારાંમાં લાઇ જાશોતો ચલકતાં બલતાં જેવાં દેખાશે.

૨૪૦. બે વગર રંગની પ્રવાહી મેલવાણીને મેલવી (બ્રાંઊન) રાતો રંગ કરવાની રીત—એક ગલાશમાં "સલફેટ આફ કોપર" નું શોલ્યુશન (પાંણી) નાખવું અને તેની અંદર જરા "પરશીએટ આફ પોટાશ" નું પાણી (શોલ્યુશન) નાખશોતો રાતો બ્રાઉન રંગ દેખાશે.

૨૪૧. હવે વીજલી પાડવાની કળા—"લાઇકો પોડયમ" મુઠીમાં લેઇ દીવાની પરતો છાટ્યે એટલે વીજલીના જેવાં ભડકાં થાશે. બીજું—શલ ૫ ભાગ બંદુકનો દારૂ અથવા કપુર ૧ ભાગ લેઇ ઉપલી રીત પરમાણે કરવું.

૨૪૨. જાદુઈ દીવો—૬ ભાગ મીઠાં તેલમાં ૧ ભાગ ફાસફરશને એક બીલોરની બાટલીમાં નાંખી મજબુત બુચ મારવો, અને તે બાટલીને ગરમ પાંણીમાં આશરે બે કલાક શુધી મુકવી જ્યારે ઓરડામાં દીવો નહી હોય અને એ બાટલીનો બુચ ઉઘાડી પાછો તુરત બુચ મારી લેવાથી અજવાળું થાયછે, કે જે ઉજાસમાંથી ઘડીઆલના આંકડા જોવાય શકાયછે. જો એ બાટલીને બરાબર રીતે બુચ મારી શંભાલથી રાખ્યું હોયતો એક વરશ શુધી ચાલશે.

૨૪૩. ફુટાકડાના જેવા અવાજ કરવાની કળા—એક પથરની ખલમાં થોડાં ધંધકના ફુલ નાખવા, પછે તેમાં "ક્લોરેટ આફ પોટાશ" નાખી દસ્તાથી કરી ખુબ જોરથી વાટવાં, જેથી ધડાકાના જેવા અવાજ નીકલશે. જાંહાં શુધી તેમ વાટ્યા કરશો ત્યાં શુધી અવાજ નીકલ્યા કરશે.

૨૪૪. જાદુઈ રંગ—બેપકના તેજાબના પાંણીમાં થોડી કાલી મરી નાખીને મેલવવું. પછે તેમાં "કારબોનેટ આફ પોટાશ"

નું પાંણી (શોલ્યુશન) નાખવું. એ પાંણી માં શફેદ કાપડાંનો કકડો બોળવાથી જાંબુરા રંગનું થાશે, પીલું કપડું બોળવાથી લીલું થાશે, રાતું કાપડું બોળવાથી ગુલાબી થાશે અને જાંબુરૂં કપડું બોળવાથી રાતા રંગનું થાશે.

૨૪૫. પીલું બલતું—જો જુદી જુદી તહરેનાં બલતાં કરવાં હોયતો એક પેયાલાંમાં "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" માં હેઠલ આપેલા જુદા જુદા ખાર મેલવીને તેને શલગાવવા. જો પીલા રંગનું બલતું કરવું હોયતો વાઇનના તેજાબમાં (ઇસ્પીરીટ આફ વાઇન) માં "મીયુરીએટ આફ સોડા" શાખારનું મીઠું મેલવીને શલગાવવું.

૨૪૬. ફીકું લીલા રંગનું બલતું—"મીયુરેટ આફ બેરીતા" "ઇસપીરીટ આફ વાઇનમાં મેલવીને શલગાવવું.

૨૪૭. ફીકું આરામાંની લીલા રંગનું બલતું—"બોરાખસ" (તનકનખાર) ને "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" માં મેલવીને શલગાવવું.

૨૪૮. નારંગી રંગનું બલતું—"કલોરાઇડ આફ કેલસીયમ" ને ઇસપીરીટ આફ વાઇનમાં મેલવીને શલગાવવું.

૨૪૯. રાતું બલતું—વાઇનના અરકમાં "મીયુરેટ આફ લીઠીયા" નાખીને શલગાવવું. રાતું ભેરૂં બલતું કરવું હોયતો "મીયુરેટ આફ લાઇમ" ને ઇસપીરીટ આફ વાઇનમાં નાખીને શલગાવવું.

૨૫૦. લીલા રંગનું બલતું—ઇસપીરીટ આફ વાઇનમાં "મીયુરેટ આફ કોપર" નાખીને શલગાવવું.

૨૫૧. જાબુરૂં બલતું—વાઇનના અરકમાં "કલારાઇડ આફ લીઠીયમ" મેલવીને શલગાવવું. **B. S. M.**

૨૫૨. બાટલીમાં ઈંડું ઊતારવાની કળા—એક આખું તાજું ઇંડું લેઇને ૧૨ કલાક શુધી જલદ શરકામાં બોલી રાખવું, જેથી ઇંડું નરમ તેમજ રિથતી સ્થાપક થાશે. પછે એક નાધલાં મોહોડાંની બાટલી લેઇને તેમાં આશતેથી દાબીને ઊતારવું. પછે તેની ઉપર થંડું પાંણી નામવું. એ પાંણીમાં આગલથી થોડા "શોડા" નાખીને મેલવી રાખવું, જેથી થોડા વખતમાં ઇંડાનું કોટલું પાકું અશલના જેવું કઠણ થશે. પછે બાટલીમાંથી પાંણી કાહાડી નાખવું. જો ઇંડું જલદ શરકાથી નરમ નહી થાયતો ૨ ચમચી ભરીને ઘણુંજ આંગ "એશીટીક આસીડ" નાખવું, જેથી ઇંડું તરતજ નરમ થાશે.

ફરેંચ પાલીશ કરવાની જુદી જુદી રીત.

૨૫૩. ફરેંચ પાલીશ—લાકડાંની બનાવેલી ટેબલ, ખુરશી, કબાટ અથવા પેટીને ફરેંચ પાલીશ કરવી હોયતો, "ગમ લાક" (Gum-lac) ૧ આઉંસ, "રૂમી મસ્તકી" (Mastic) ૨ આઉંસ, "શનદરસ" (Sandarac) ૪ ડ્રામ, ચીપડા લાખ (Shol-lac) ૩ આઉંસ, ગમ 'દરેગન' (Gum-dragon) ાા આઉંશ, એ બધાંને છુંડીને બારીક ભુકો કરવો, પછે તેમાં કપુર (આશરે એક શોપારી જેટલો) નાખવો. તારબાદ બધાંને એક કાચની બાટલીમાં નાખી ૮ આઉંસ "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" નાખી મજબુત બુચ મારવો. પણ તે બાટલીને મોહોડાં શુધી ભરવી નહી, કેમકે ગુંદર ઇસપીરીટમાં પીગલીને ફુલાશે, તેથી બાટલીને અધુરી ભરવી. પછે તેને ચુલાની ગરમ જગાપર મેલી રાખવી, અથવા ગરમ કીધેલી રેતીમાં બોશવી, પણ તે ઇસપીરીટ શલગી ઊઠે નહી,

તેની ઘણી શંભાલ રાખવી. કેમકે ઇસપીરીટ જલદી શલગી જઇને આગ લાગશે. (જુઓ નાં૦ ૨૫૬)

૨૫૪. ફરેંચ પાલીશ બનાવાની બીજી રીત-"ગમકોપાલ"(Gum-copal) ચંદરસ ૦ા આઊંસ, બાવલનો ગુંદર ૦ા આઊંસ, ચીપડા લાખ (Shell-lac) ૧ આઊંસ. એ બધાંને છુંડી બારીક ભુકો કરી કપડાંથી ચાલી કાહાડવું. અને તેમા ૧ પેંટ "ઇસપીરીટ આપ વાઇન" નાંમાં એક શબરામાં ભરી મજબુત બુચ મારવો, પછે તેને ગરમ જગા આગલ મેલવું, અને એ બાકશને ઘડી ઘડી હીલવીયા કરવું. બે અથવા તરણ દાહાડામાં ગુંદર પીગલી જશે. પછે તેને મલમલના કપડાથી ગાલી કાહાડીને બીજાં વાશણમાં અથવા બાટલીમાં બુચ મારી રેહેવા દેવું. અને જારે કાંમ પડે તાહારે વાપડવમાં લેવું.

૨૫૫. ફરેંચ પાલીશ બનાવાની તરીજી રીત—રૂમીમસટકી (mastic) ૧ આંઊંસ, શનદરૂશ (Sandarac) ૧ આઉંસ, બાવલનો ગુંદર ૧ આઉંસ, "ગમલાક" (Gum-lac) ૧ આઉંસ, "શીડ લાક" (Seed-lac) ૧ આઉંસ, ચપડા લાખ (Shell-lac) ૧ આઉંસ. એ બધી જાતના ગુંદરો તથા લાખને છુંડીને બારીક ભુકો કરવો, પછે તેમાં "વરજીન વેક્ષ," (Virgin-wax) મીન ૦ા આઊંસ નાખીને એ બધાંને એક બાટલી "ઇસપીરીટ આપ વાઇનમાં નાખીને ૧૨ કલાક શુધી રેહેવા દેવું, જેથી એ શઘલું પીગલી જશે. પછે તેને વાપડવામાં લેવું. (જુઓ નાં૦ ૨૫૬)

૨૫૬. ફરેંચ પાલીશને લાકડાંનાં (ફરનીચર) ઊપર લગાડવાની રીત—જે લાકડાંની ઊપર પાલીશ કરવી હોય, તેને પેહેલાં પાલીશનાં કાગલથી સાફ કરવું. પછે ફલાનેલનાં જાડાં કપડાંને એક ઉપર એક વીટાલીને તેનો ગોલ દડો બનાવવો, અને તેની ઊપર નરમ કપડાંનું જાડું પડ કરવું. તારબાદ જે બાટલીમાં પાલીશ કરવાનું વારનીશ બનાવી રાખીયું હોય (જુઓ નાં૦ ૨૫૨ તથા ૨૫૩) તેના મોહોડાંપર કપડાનો દડો મુકીને બાટલીને હીલવી તે દડાપર જરા લગાડવું. પછે લાકડા ઊપર ફરતું ગોલ જહડપથી આશતે આશતે લગાડવું, એ પરમાણે બે તરણ વખત દડા ઉપર વારનીશ લેઇને તેનીજ ઊપર લગાડીયા કરવું. એકજ વખત બધાં લાકડાને લગાડવું નહી, પણ તે લાકડાંના થોડા કકડાને લગાડી જાંહાં શુધી તેની ઊપર પાલીશ પુરી થાય તાહાં શુધી લગાડીને દડાને ઊપર ફેરવ ફેરવ કરીયા કરવું. પછે બીજા બાકીના થોડા ભાગ ઉપર એવીજ રીતે લગાડવું. દર વખત તે દડાને ભીજવેલું વારનીશ શુકાઇ જાય તાંહાં શુધી દડાથી પાલીશ કરીયા કરવી. શંભાલ રાખવી કે કપડાંનાં બનાવેલા તે દડા ઉપર ઘણું વારનીશ પડે નહી, તેમજ વારનીશ લગાડતી વખતે લાકડાંની ઉપર ધુલ ઉડે નહી, અને કપડાંને જેમ બને તેમ શાજજું શફાઈદાર રાખવું.

૨૫૭. ફરેંચ પાલીશની પાછી જલેહ લાવવાની રીત—પેરમાનો ફરેંચ પાલીશના શામનની જલેહ જતી રહી હોયતો "ઇસપીરીટ આપ વાઇન" માં વાદલું (સ્પંજ) ભીજવી તે ઊપર લગાડવું, એટલે પાછી અશલના જેવી જહલે તેપર આવશે. આરશીની ફરેમ અથવા એવોજ બીજો ગીલીટનો શામાન હોયતો તેને એવીજ રીતે શાફ કરવું.

૨૫૮. નકશી કોતરેલાં ફરનીચરને પાલીશ કરવાની રીત—"શીડલાક" ૨ આઉંસ, સફેદ રાજંમ ૨ આઉંસ. એ બેઉને ૧ પેંટ "ઇશપીરીટ આપ વાઇનમાં પીગલાવું પછે એ મેલવણીને જરા ગરમ કરીને પીંછીથી લગાડવું. અને જેની ઉપર લગાડવું હોય તેને જરા તાપ દેખારીઆ હોયતો તેથી ઘણી શારી જલેહ નીકલશે. એમ કરવાનું કારણ એકે ભીણાશ તથા શરદી તાપ દેખાડયાથી નીકલી જાયછે.

૨૮૯. ગોલ લાકડાં ઉપર પાલીશ કરવાની રીત—કંટારી લોકો (તરનર) શરંગ ઉપર ચહડાવીને ટેબલના કોચના અથવા એવી જ બીજી ચીજોના ગોલ પાયા ઉતારેછે, તે વા પાયાને પાલીશ કરવાની આએ નીચલી રીતછે—શનદરશ (Sandarac) ૧ આઉંશ અને અરધી પૅંટ "ઇસપીરીટ આપ વાઇન" માં પીગલાવવું. તારબાદ બીજાં વાશણમાં ૧ આઉંશ, મધમાખના મીણની જીણી જીણી કરચો કાપીને તરપીટનમાં નાખીને પીગલાવું, એ મીણ અને તરપીટનને ચુહુલા ઉપર મુકીને તાવવું નહી, કેમકે તરપીટન જલદી શુન્ય થી ઉઠીને આગ લાગશે. (જુઓ મીણ તથા તરપીટનનું વારનીશ બનાવવાની રીત—નંબર ૨૯૦) પછે "ઇસપીરીટ આપ વાઇન" માં બનાવેલી ઉપલી મેલવણી, મીણની મેલવેલી મેલવણીમાં ધીરે ધીરે નાખીને મેલવતા જવું. તારબાદ જે ગોલ લાકડાં ઉપર પાલીશ કરવી હોય, તેવાં લાકડાંને શરંગ ઉપર ચહડાવીને શરંગને ખુબ જોરમાં ફેરવવી કે જેથી લાકડું ગોલ ફરીયા કરશે. પછે ફલાનેલનાં કપડાંને એ મેલવણીમાં બોલીને તે ગોલ ફરતાં લાકડાંપર દાબીને લગાડવી, પછે તેને બીજાં નરમ કપડાંથી લુછી નાખવું. પણ યાદ રાખવું કે પાલીશ લગાડતી વખતે તથા લુછતી વખતે લાકડાંને ફરતુંજ શરંગપર રાખવું જોઇએ.

૨૯૦ પાલીશનાં કાગજ બનાવાની રીત—ગમે એટલા બારીના (જે કાચની કોર કીલાશપર દેખાય તેહેવા) કાચ લેઇ લોહોડાંની ખાલમાં કુંડીને બારીક ભુકો કરવો. પછે તે ભુકાને ચહડતા ઉતરતાં મોહોટાં તથા જીણાં નાકાંની ચારણીમાંથી બે તરણ વખત ચાલી કાહાડીને તેના બારીક ભુકાને જીના નાકાંની ચારણીમાં રાખી મેલવો. તારબાદ જાડાં કાતરીડજ પેપર (કાગજ) ને એક લાકડાંનાં પાટીયાં ઉપર મેલી તેના ચાર ખુણે ચાર ખીલી મારવી. પછે તે કાગજ ઉપર પાણી જેવા શરશ પીછાએ કરી બધે શરખો જાહડપથી લગાડવો. અને તેની ઉપર પેલી કાચની બારીક કીવેલી ભુકીની ચારણીએ કરીને કાગજ ઉપર ભુકી છાંટવી, અને શરશ શુકાય તીયાં શુધી એમનું એમ કાગલને પાટીયાં ઉપર રેહેવા દેવું. પછે ખીલી કાહાડીને કાગલ આશતેથી પછાડવું એટલે કાચની ભુકી જે વધારે પડેલી હશે તે નીકલી જાશે, અને તે કાગલને છાપડા વાલી જગાપર શુકાતાં તાગી રાખવાં, બે અથવા તરણ દાહાડામા તો કાગલ વાપડવા લાયક થશે. કેટલાક કારખાના વાલાઓ એ કાગલને બનાવતી વખતે કાચની ભુકી શાથે જીણી રેતીને મેલીને રંગ આપીને કાગલ ઉપર છાંટીને લેછે.

૨૯૧. લાલ રંગની પાલીશ બનાવાની રીત—એક વાશણમાં ૪ આઉંસ મીણ ઓખવી નાખીને પીગલાવીને ચુહુલા ઉપરથી નીચે ઉતારવું. પછે તેમાં "ઇસપીરીટ આપ ટરપીંટાઇન" સંભાલથી નાખવું. તારબાદ તેમાં ૦ આઉંસ રાજમને વાટીને નાખવી, એ સઘલું બરાબર પીગલીને મલી જાય એટલે તેમાં થોડો ગેરૂ નાખવો. પછે ખુબ મેલવીને જેની ઉપર લગાડવું હોય તેપર લગાડવું.



બુટ તથા જોડાને લગાડવાનું બલાકીંગ.

૨૬૨. બુટ તથા જોડાને લગાડવાનું ફ્રેંચ પાલીશ—પતંગના લાકડાંની પટલી ચીપો ૦॥ રતલ, સરસ ૦। રતલ, કાલી ગલીનો ભુકો ૦। આઉંસ. નરમ શાબુ ૦। આઉંસ, "આઇશીંગ ગલાશ" (Isinglass) ૦। આઉંસ. એ બધાંને ૨ પેંટ શરકો તથા ૧ પેંટ પાંણીમાં ૧૦ મીનીટ શુધી ઉભરો આવે તાહા શુધી ઉકાલવું. પછે કપડાંથી ગાલી કાહાડીને થંડું પડે એટલે વાપડવું. પેહેલાં બુત તથા જોડાને શાફ કરી ભીનાશ હોય તો શુકવી નાખીને વાદલાં (ઇસ્પંજ) થી લગાડવું.

૨૬૩. જોડા અથવા બુટને લગાડવાનું બલાકીંગ—"આઇવરી બ્લેક" (Ivory-black) હાથીદાંતને બાલેલા કોલશાનો ભુકો ૧॥ આઉંસ, ગોલ ૧॥ આઉંસ, "ઇસપરમ આઇલ" Sperm-oil (એક જાતનું મગરનાં ભેજાંમાંથી નીકલતું તેલ) ૩ દ્રામ, "આઇલ આફ વીટરીઅલ" ૩ દ્રામ, શરકો ૦॥ પેંટ. પેહેલાં "આઇવરી બલેક" ગોલ અને શરકાને શાથે મેલવવું. પછે "ઇસપરમ આઇલ" અને "આઇલ આફ વીત્રીઅલ" એ બેઉને શાથે મેલવીને ઉપલી મેલવણીમાં નાખીને બધાંને ખુબ મેલવવું. બીજું—"સલફ્યુરીક આસીડ" ૨ ભાગ, મીઠું તેલ ૧ ભાગ, ગોલ ૩ ભાગ, "આઇવરી બલેક" ૪ ભાગ. એ શઘલું લેઇ તેને બરાબર મેલવીને લગાડવું.

૨૬૪. હારનીશને લગાડવાનું બલાકીંગ—૧૨ આઉંસ મધમાખના મીણને ૪ આઉંસ બકરાંની ચરબીની શાથે તાવવી. પછે તેમાં ૧૨ આઉંસ છુંડેલી શાકર નાખવી, તથા ૪ આઉંસ નરમશાબુને પાણીમાં પીગલાવીને નાખવો. તારબાદ તેમાં ૨ આઉંસ ગલીને બારીક છુંડીને નાખવી. જારે બધું તાવાઇને એકરશ થાય એટલે ચુહુલા ઉપરથી ઉતારીને તેમાં અરધી પેંટ તરપીટન નાખીને મેલવવું. પછે વાદલાંથી એ બલાકીંગ હારનીસ ઉપર લગાડવું અને તેની ઉપર બરશ મારીને ચલક કાહાડવી.

૨૬૫. જોડા અથવા બુટના શાંધામાં પાંણી પેવરા નહી થાય એવા બનાવાની રીત—વરસાદના દાહાડામાં આપણા જોડા અથવા બુટના તાકાના શાંધામાંથી પાંણી આવેછે, તે પાંણીને આવતું બંધ કરવાને વાશતે આ એ શેહેલી અને શશતી રીત છે—એક મેટાડીનાં વાશણમાં મધમાખનું મીણ તથા બકરાંની ચરબીને પાંણી જેવી થાય તીયાં શુધી ગરમ કરવી, પછે તેમાં થોડું લેઇને જોદાના અથવા બુટના તલીયાંનાં શાંધાના તાંકા ઉપર મશલવી, જેથી તે તાંકા ઉપર પાંણી તથા ભીણી હવાની અશર થાશે નહી.

૨૬૬. ઊનનાં કપડાંને (વાટર પ્રુફ) પાંણી નહી લાગે એવાં બનાવાની રીત—શુગરલેડ (શુગર આફ લેડ) ૦॥ રતલ, તથા ફટકીનો બારીક છુંડેલો ભુકો ના રતલ લેઇ પાંણીમાં નાખી જાંહાં શુધી બધું મલી જાય તાંહા શુધી વાડેથરીએ હીલવીયા કરવું. પછે તે પાંણીને બીજાં વાશણમાં નાખીને ૨૪ કલાક શુધી કપડાંને તેમાં બોલી રાખવું. આ રીતથી ઊનનાં કપડાંને પાંણી નહી લાગે એવાં થાશે.

૨૬૭. કપડાંને (કેલીકો) પાંણી નહી લાગે એવાં બનાવાની રીત—૩ પેંટ અલશીનાં તેલમાં ૧ આઉંસ શુગરલેડ અને ૪ આઉંસ [illegible] રાલ નાખવી. શુગરલેદને થોડી રાલ શાથે મેલવી બારીક વાટીને બાકીની રહેલી રાલમાં મેલવી દેવી. પછે અલશી

ના તેલમાં એ મેલવણી નાખી જરા ગરમ કીધાથી રાલ પીગલી જાશે. તારબાદ પીછી એ કરીને કપડાં ઊપર લગાડવું.

૨૬૮. કાગજ જલદી શલગી નહી ઊઠે એવાં કરવાની કળા—કોઇબી જાતના કાગજને ફટકીના આગ પાંણીમાં બોરીને શુકવવાં, જેથી તે તરત સલગશે નહી.

૨૬૯. કપડાં જલદી શલગી નહી ઊઠે એવાં કરવાની કળા—નાધલાં બાલકો બતીની શાથે ચેડાં કરીપાથી તેમનાં કપડાં જલદી શલગી ઉઠેછે. તે કપદાં જલદી શલગી નહી ઉઠે એવાં કરવાં હોય તો—બાલકોના પેહેરવાનાં કપદાંને ધોતી વખતે આંગ ફટકીનાં પાંણીમાં બોરીને નીચવીપા વગર શુકાવા, જેથી તે કપડાં જલદી શલગો ઉઠતાં નથી.

કપડાં ઊપર છાંટવાની ખુશબોઈ તથા તહુરેવાર જાતના શાબુ બનાવવાની રીત.

---

૨૭૦. જાન ફવીલી પરફ્યુંમ (ખુશબોઈ)—ફરાસ પાપરાનું તેલ ("આઇલ આફ સાસાફરાસ") ૧ ભાગ, આરંજનું તેલ ૧ ભાગ, વલીઆરીનું તેલ ૨ ભાગ, લવંડરનું તેલ ૩ ભાગ, લીંબુનું એશેનસ ૮ ભાગ, બરગામાટનું એશેનસ ૮ ભાગ. એ બધાંને એક કાચની શીશીમાં મેલવી નાંખવા. એમાંથી થેાડાં ટીપાં રૂમાલ ઉપર છાંટશો તો ઘણો શારો વાશ આવશે.

૨૭૧. રૂમાલ ઊપર છાંટવાની ખુશબોઈ—લવંડરનું તેલ (આઇલ આફ લવંડર) ૩ ફલુઇડ દરાંમ, "આમબર ગ્રીસ" (Amber-gris) નેા અરક ૬ ટીપાં, કપુર ૧ ગરેન, "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" ૧ પૈંટ. એ બધાંને એક પખવાડયાં શુધી બાટલીમાં નાખીને હીલવીપા કરવી, પછે ગાલી કાહાડીને બીજી શીશીમાં ભરી રાખવું.

૨૭૨. લવંડર વાટર બનાવવાની રીત—શોજજું વેલાતી "આઇલ આફ લવંડર" (લવંડરનું તેલ) ૪ દરાંમ, લવંગનું તેલ ૦॥ દરાંમ, કશતુરી ૫ ગરેન, શોજનો "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" ૬ આઊંસ, પાંણી ૧ આઊંસ. પેહેલાં લવંડરને થેાડા ઈસપીરીટની શાથે મેલવવું, તારબાદ બાકીની ઉપલી ચીજો તેમાં નાખીને એક બાટલીમાં ભરી મજબુત બુચ મારીને બે મહીના શુધી રેહેવા દેવી, અને તેને હીલવીને વાપડવું.

૨૭૩. મીલી ફુલ્યુઅરશ પરફ્યુમ (ખુશબોઇ)—લીંબુનું એશેન્સ ૩ આઊંસ. આમબરગરીશનું એશેનસ ૪ આઊંસ, વલીપારીનું તેલ ૨ આઊંસ, લવંડરનું તેલ ૨ આઊંસ. એ બધાંને એક કાચની શીશીમાં નાખીને મેલવવું.

૨૭૪. હાથના મોજામાં લગાડવાની ખુશબોઈ—૧ આઊંસ "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" ની અંદર ૨ ટીપાં આમબર ગ્રીસનાં અરકના નાખવાં. પછે તેમાં રૂઊ બીજવીને મોજાંની અંદરની બાજુપર લગાડવું, એટલે ઘણો શારો શુધંધી પમરાત આવશે.

૨૭૫. ખાણા તથા પેટીમાં રાખવાની ખુશબોઈની કોઠલી—ધાણા ૨ આઊંસ, કેવડાની જડ ૨ આઊંસ, લવંડરના ફુલ ૪ આઊંસ. એ બધાંને જુદા જુદા છુંડીને બારીક ભુકો કરીને મેલવી નાખવું. પછે તેમાં કશતુરી ૧ સ્ક્રુપલ તથા શુખડનો વેહેર ૧ ડ્રાંમ નાખીને બધાંને મેલવી નાખી મલમલનાં કપડાંની કોથલીઓમાં થેાડું થેાડું નાખીને ખાના, કબાત તથા પેટીમાં અથવા કપડાંના પડમાં મુકવી જેથી કપડાંમાંથી શારો વાશ આવશે.

૨૭૬. ગોલાબનું અતર બનાવા
ની રીત—૧૦૦ મોહટા ખરા ગોલાબના ફુલ
ને મોહટી બરણીમાં અથવા લાકડાંના તપમા
નાખવા અને તે ફુલો ઢંકાય એટલું પાંણી
નામવું. પછે તે વાશણુને થોડા દાહાડા તડકાં
માં મુકવું, એક અઠવાડયા પછી તેલ પાંણી
ની સપાટી ઊપર તરી આવશે. એટલે તેલને
રૂહુથી કરી પાંણી ઊપરથી ઉચકી લેઇ તે રૂઉ
ને શીશીમાં નીચવવો.

૨૭૭. પ્રીનશ આલબરટ ઓન પ
રફ્યુમ (ખુશબોઇ)—આમબર ગરીસ ૦॥
આઊંસ, કસતુરી ૩ દરાંમ. એ તરણ ચીજો
ને લાકડાંની ખલમાં છુંડીને તેમાં લવંગનું
તેલ ૧૦ ટીપાં, તથા "બાલશમ આફ પીરૂ"
ના ૨૦ ટીપાં નાંખી મેલવવાં અને તે લાહી
જેવું થાય એટલું ચંપેલીનું તેલ નાખીને
મેલવવું. પછે એ બધાંને એક બાટલી "ઇસ
પીરીટ આફ વાઇન" માં નાખીને બુચ મા
રવો, અને ૮ અઠવાડપાં શુધી બાટલીને એ
મની એમ રેહેવા દેવી. એ મીશ્રમાંથી થોડાં
ટીપાં લવંડરનાં પાંણીમાં અથવા કોલંગવાટર
તથા ટુથ પાઊડર અથવા નાહાવાનાં પાંણીમાં
નાખશોતો શારો શુધંધ આવશે.

૨૭૮. કુવીનશ ઓન પરફ્યુમ (ખુ
શબોઈ)—લવંગનું એશેનશ ૦॥। દરાંમ, બ
રગામાટનું એશેનસ ૦॥। દરાંમ, "નીરોલી"
(આરંજના ફુલનું) એશેંસ ૧ દરાંમ, કશતુરીનું
એશેનસ ૦॥ આઉંસ, ગોલાબનું પાંણી અર
ધી પેંટ, "ઇસપીરીટ આફ લુબ રોઝ" (ગુ
લછડીનો અરક) અરધી પેંટ, જહલડ "ઇસ
પીરીટ આફ વાઇન" અરધી પેંટ "ઇસપીરીટ
આફ જેશમીન" (ચંપેલીનો અરક) ૧ પેંટ.
પેહેલાં "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" ની અંદર
બધાં એશેનસ નાખવાં. પછે તેમાં બીજા
ઇસપીરીટ (અરક) નાખી, ગોલાબ નાંખીને
શારીપેઠે મેળવીને બાટલીમાં બરવી. કપડાં ઉ
પર છાંટવાથી ઘણો શારો વાશ આવેછે.

૨૭૯. પ્રીનશ આફ વેલશ પરફ્યુ
મ (ખુશબોઈ)—છુડેલાં લવંગ ૨ સકરૂપલ,
વનીલાના બારીક કટકા ૧ દરાંમ, માલુંગાનું
તેલ ૪ ટીપાં, શુખડનું તેલ ૧ દરાંમ, તજ
ની ભુકી ૧૨ ગરેન, વરબીનાનું તેલ ૮ ટી
પાં, ગુલાબનું અતર ૮ ટીપાં, નારંગીના ફુ
લનું તેલ ૨૦ ટીપાં, લવંડરનું તેલ ૧ દરાં
મ, અંબર ૧૬ ગરેન, કશતુરીનો અરક ૧
ગરેન, "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" ૧૬ આઉં
સ. એ બધાંને ઇસપીરીટમાં મેલવી, એક અ
ઠવાડપાં શુધી રાખી મુકવું. પછે કપડાંથી ગા
ળી લેઈ શીશીમાં ભરી ઊપયોગમાં લેવું. અ
ને એમાંથી થોડાં ટીપાં રૂમાલ ઊપર છાંટવાં.

૨૮૦. લીબુનો શાબુ બનાવાની રી
ત—(લેમંન શોપ) લીબુનો રશ ૨ આઊં
સ, કવડી બદાંમનું તેલ ૧ આઊંસ, "આ
ઇલ આફ તારતાર" ૧ આઊંસ, વેનીશ શો
પ (શાબુ) ૨ આઉંસ. એ બધાંને શારીપેઠે
મેલવીને મધના જેવું ગાહારૂં કરવું પછે તે
ને નાધલા ચીનીના બાકશમાં રેડવું. અને
જરા બંધાય એટલે વાપડવામાં લેવું.

૨૮૧. વીંડશર શોપ (શાબુ) બના
વાની રીત—શારા શફેદ શાબુના પટળા કટ
કા કરી એક વાસણમા નાખીને ધીમાં ઇંગા
ર ઊપર મુકીને તાવવું. પછે તેમાં વલીઆરી
નું તેલ અથવા કોઇબી જાતનું શુધંધી તે
લ નાખીને મેલવવું. તીપારબાદ શાબુ બના
વાના "મોલ્ડ" (બીબાં) માં નાંખીને તરણ
અથવા ચાર દીવશ શુધી શુકાવા દેઇને તેનાં
જેમ તેવા આકારમાં કાપીને કટકા કરવા.

૨૮૨. તરાંશપેરંટ સોપ (શાબુ) બ
નાવાની રીત—શફેદ વીંડશર શોપ (સાબુ)
ના નાધલા કટકા કરી એક વાશણમાં નાખં
તેની ઊપર "આલકોહલ" ("ઇસપીરીટ વાઈ
ન") નામવો. પછે વાશણને ધીમાં ઇંગાર ઊ
પર મુકવું. જારે શાબુ ઇસપીરીટની શાથે મ
લી જાય એટલે તેમાંથી થોડું થોડું લેઇને
આરશાના ચાંચામાં ("મોલ્ડ") રેડીને ઘંડ

પાડવું. આ શાબુને ખુશબોદાર કરવાને વાશતે મરજીમા આવે તેહવી ખુશબોઇનાં તેલના થોડાં ટીપાં "મોલડ" માં નાખવાં, અને શાબુ નજદીક બંધાવા આવે એટલે કોઇબી જાતનો છાપ (સટાંમપ) ઊપર મારવો.

૨૮૩. શવીંગ શોપ (માથું બોડવાનો શાબુ) બનાવાની રીત—કોઇબી જાતનો ૧ આઉંસ શાબુ લેઇ એક શુવાલી પથરની ખલમાં ૦। આઉંસ "સાલટ આપ તારતાર" નાખી છુંડીને મેલવી નાખવું, મેલવતી વખતે તેમાં ૦॥ પેંટ લવંડર વાટર ધીમે ધીમે થોડું થોડું નાખીને શાબુને મેલવી નાખવું. જારે બધું શાથે મલી જાય એટલે ગાલી લેઈ બાટલીમાં ભરીને મજબુત બુચ મારવો. પછે જયારે જોઇએ તીયારે એમાંથી થોડાં ટીપાં એક ચમચો પાંણીમાં લેઇને મેલવવા, એટલે તે પાંણી શાબુના જેવું થાશે, પછે શવીંગ બરશ કરીને લગાડવું.

૨૮૪. શાદો શાબુ બનાવાની રીત—કલી ચુનો, પાંણી, "કારબોનેટ આપ શોડા" અને આલીવનું તેલ. પેહેલાં કલી ચુનાને એથી ચાર ઘણા પાંણીમાં ભીજવવો, પછે તેને કલઇના વાશણમાં ગાલી કાહાડવું. તારબાદ ચુણામાં જેટલું શેર પાંણી રેડવું હોય તેનો આરધો ભાગ "કારબોનેટ આપ શોડા" (પાપડ ખાર) નાખવો. પછે તેમાં બીજું જેટલા શેર કલી ચુનો લીધો હોય તેથી છ ઘણું થંડું પાણી નાંખીને તેમાં પેલો ભીજવી નાખેલો કલીચુનો નાખવો. અને તે ચટચટવા લાગે કે તેમા થોડું આલીવનું તેલ નાખવું. પછે તે શઘલાને મેલવી ઘટ્ટ કરીને "મોલડ" (બીબા) માં નાંખીને શુકવવા દેવું. જો એમાં રંગ અથવા ખુશબોનું તેજ ઊમેરવું હોયતો, આલીવ તેલની શાથે મેલવીને તેમાં નાખવું.

૨૮૫. ગોલાબી શાબુ બનાવાની રીત—તાજો ચરબીનો શાબુ અને આલીવનું તેલ સરખે ભાગે લેવું, શાબુને પાટલા પાટલા ઓગાળવીને એક વાશણમાં નાંખીને તેલની શાથે મેલવવો. અને તે તેલનાં વાશણને એક બીજા ઊકલતાં પાંણીના વાશણમાં મુકવું. પણ પાંણી ઉભાઇને, તે શાબુ અને તેલના વાશણમાં નહી જાય તેની શંભાલ રાખવી. જયારે પેલું તેલ તથા શાબુ મલી જાઇ લાહી જેવું થાય કે તેને રંગ આપવાને વાશતે જરા હીંગલો નાખવો. પછે તેને પાંણીના વાશણમાથી બાહાર કાહાડીને જરા થંડું થવા આવે કે તેમા શુગંધને માટે ૪ ભાગ ગોલાબનું તેલ, ૩ ભાગ બરગેમાટનું તેલ, ૧ ભાગ લવંગનું તેલ અને ૧ ભાગ તજનું એશેનસ નાખી બરાબર મેલવીને "મોલડ" માં નાખીને શાબુને શુકાવા મેલવો.

૨૮૬. પીલો શાબુ બનાવાની રીત—(જુઓ શાદો શાબુ બનાવાની રીત—નમબર ૨૮૪) ઊપલી રીત પરમાણે બનાવવું. પણ તેમાં થોડી રાલનો ભુકો નાખી મેલવવું અને થંડું પડવા આવે કે "મોલડ" માં નાખી મરજી પરમાણે કટકા કરવા.

૨૮૭. હની શોપ (મધનો સાબુ બનાવાની રીત—૨ રતલ પીલા શાબુના નાધલા કટકા કરી એક વાશણમાં મુકવા, પછે તે વાશણને ઊકલતાં પાંણીનાં વાશણમાં મુકી શાબુને હીલવ હીલવ કરીને તાવવું. પછે ઊતારીને તેમા ૦। રતલ " પામ આઇલ " ૦। રતલ શારૂં મધ અને થોડું તજનું તેલ નાખી ૬થી૮ મીનીટ શુધી ફરીથી ઊકાલવું. તારબાદ બીજાં વાશણમાં નાખીને એક દાહાડો રેહેવા દેવું. એટલે વાપડવા લાયક થાશે.

૨૮૮. શીનામન શોપ (તજમાં શાબુ) બનાવાની રીત—" પામ આઇલ શોપ " (આપરીકાનાં કાશતા ઊપર થાતા આપણા તાડ, માહાર જેવાં "પામ" નામના ઝાડના ફલમાંથી તેલ કાહાડીને તે તેલનો બનાયેલો શાબુ) ૨ ભાગ, ચરબીનો બનાયેલો શાબુ ૧ ભાગ. એ બેઉ શાબુમે પાટલા પાટલા ઓગ

વીને એક વાશણમાં નાખી થોડું પાણી નાં
મી તે વાશણને બીજાં ઉકલતાં પાંણીમાં મે
લીને તાવવું. અને તેને રંગ આપવાને વાશ
તે જરા હડતાલ નાખીને પાંણીના વાશણમાંથી
કાહાડી થંડું પાડવું. અને જયારે થંડું પડવા
આવે કે તેમાં તજનું એશેનશ ૭ ભાગ, બ
રગામાટનું એશેનશ ૨ ભાગ, પરાશ પાપરાનુ
એશેનસ (શાશા પરાશ) ૧ ભાગ. એ બધા
એશેનસને શાબુમાં નાખીને મેળવવું, પછે તે
ને મોલડમાં નાખીને શુકાવા મેલવાં.

૨૮૯. લોબાંનનું તેલ—કોરીયું લોબાં
ન ૭ દરાંમ, આલીવનું તેલ ૧ પેંટ. લોબાં
નનો બારીક ભુકો કરી તેલમા નાખી તે તેલ
ની બાટલીને એક કલાક ગરમ પાંણીમાં રા
ખી હીલવ હીલવ કરવી, પછે તેને એક દાહા
ડો થડવા દેવી, થડવા પછે તેલને બીજી શા
ફ બાટલીમાં નાખી બુચ મારી રેહેવા દેવુ.
આએ તેલ ખુશબોને માટે વપડાયછે.

વારનીશ.

**૨૯૦. ફુરનીચરને લગાડવાનું મીણ
તથા તેલનું વારનીશ**—૦ આઉંસ મધમા
ખનાં મીણનાં ઘણાજ જીણા જીણા કટકા કા
પી એક બલાકીંગની ખાલી શોજજી બાટલી
માં નાખવાં અને તેમાં ૦ પેંટ "ઇસ્પીરીટ
આફ તરપેનટાઇન" નાખીને શારીપેઠે મેળવી
નાખી રેહેવા દેવું. બીજે દાહાડે એક નાઘલી
લાકડીથી બાટલીમાંનાં તરપીટન તેલ તથા
મીણને હીલવીને બીજો દાહાડો રેહેવા દેવી.
જો મીણના ઘણાજ જીણા જીણા કટકા કરીને
નાખ્યું હોયતો જલદી પીગલી જાશે. જ્યાર
રે જોઈએ ત્યારે બાટલીમાંથી લાકડીએ ક
રી લગાડવું. ચુહુલા ઉપર મુકીને એ મીણ
તથા તરપીટંન તેલને કદીબી તાવવું નહી. કે
મકે તરપીટન તેલ તરત શલગી ઉઠીને આગ
લાગશે.

**૨૯૧. શામળનું વારનીશ કરવાની
રીત**—મીણ ૧ રતલ, તરપીટંન તેલ ૧ રત
લ. પેહેલાં મીણને તાવી ચુહુલા ઉપર
થી નીચે ઉતારીને તરપીટંન નાખી હીલવવું.
જો લાકડાંને લગાર રંગ આપવો હોયતો જ
રા શીંદુર તેમાં નાખવો, તારબાદ લાકડાંને પા
લીશના કાગજથી શાફ કરીને ફલાનેલના કપ
ડાંનાં દુચાએ કરી એ વારનીશ તેપર લગાડ
વું. પછે તેની ઉપર શુતરાઊ કપડાંથી બીજો
હાથ મારવો અને તરીજો હાથ રેશમી કપડાં
થી લગાડવો.

**૨૯૨. નકશા તથા દરાઈંગ પાડેલાં
કાગલ ઉપર લગાડવાનું વારનીશ**—"કે
નાદા બાલશમ" તથા શોજજું તરપીટન
તેલને શરખે ભાગે લેઇ મેલવીને લગાડવું.

**૨૯૩. શારંગી (વાયોલીન) ને લગા
ડવાનું વારનીશ**—૦ ગીપાલંન "ઇસ્પી
રીટ આફ વાઇન" મા ૬ આઉંસ. "ગમ
માશતીક" (એક જાતનો ગુંદર) અને અરધી
પેંટ તરપીટનનું વારનીશ નાખી એક પતરાં
નાં બાકશમાં ભરીને ગરમ જગાપર મેલી રા
ખવું, અને તે બાકશને "ગમ માશટીક"
પીગલે તયાં શુધી થોડે થોડે વારે હીલવોયા
કરવો. પછે તેને ગાલીને બીજાં વાશણમાં ભ
રી રાખવું. જયારે કામ પડે તીયારે પીંછીથી
લગાડવું. જો તેલ જાડું અથવા કઠણ થયું
હોયતો તેમાં તરપીટન વારનીશ ઉમેરવું.

૨૯૪. કાલું વારનીશ (ગારી બના
વનારાઓને વાશાતે)—આસ્ફાલ્ટ(ડેરબો) ૧ રત
લને અરધી પેંટ 'બાઇલ આઇલ' (બીજતેલ)
ને ગરમ કરી તેમાં નાખવું. કાલી રાલનો બા
રીક ભુકો ૩ આઉંસ, "આશફાલટમ" ૪
આઉંસ. એ બેઉને ગરમ કરી તેમાં મેલવી
નાખવું. પછે જયારે ઘણું થંડું થાય એટ
લે તેમાં ૧ પેંટ તરપીતન તેલ નાખીને મેલ

વી નાંખવું. એથી ઘણું કાલું વારનીશ થાશે એ વારનીશ ગાડી બનાવનારાઓને ઘણું કાંમનું છે.

૨૯૫. ચીનાઈ વારનીશ બનાવવાની રીત—રૂમી મશટકી ૨ આઊંસ, ચંદરૂશ ૨ આઊંસ. એ બેઊને ૧ પેંટ "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" માં નાખીને પીગલાવવું. એ વારનીશ ઘણું ચીકટ અને ચલકતું થાશે.

૨૯૬. બલુન ઊપર લગાડવાનું વારનીશ—ઇંડીયા રબર ૨ આઉંસને કાપી ઝીણા ઝીણા કકડા કરી તેને "કલારોફારમ" અથવા "ઇથર" અથવા "બાઇસલફયુરેટ આફ કારબોન" ની ૧ પેંટમાં નાખીને પીગલાવવું. એ વારનીશ લગાડતાંને વાર શુકાઇ જાય છે. જો ઇંડીયા રબર નહી હોયતો શોજજા "ગટાપરચા" ના કકડા કરી નાખવા.

૨૯૭. લાખનું વારનીશ—૮ આઊંસ ચીપલા લાખનો બારીક ભુકો કરી એક બાટલી શોજજા ઇસપીરીટનો અંદર નાખીને પીગલાવવી.

૨૯૮. તારનું વારનીશ—તાર (Tar) ૨ ગપાલન, ચરબી ૧ રતલ. એ બેઊને ચુલુલા ઉપર તાવીને ઊતારવું, પછે તેમાં ૭) ૨ તલ શોના ગેરૂનો બારીક ભુકો તથા ૯ રતલ "ઇસપીરીટ આફ તરપેનટાઇન" નામીને બધાંને મેલવી નાખવું, ગેરૂ મેલવીપાથી ચાકલેટના જેવો રંગ થાશે.

૨૯૯ છતરીને લગાડવાનું વારનીશ—તરપીટન ૨ રતલ, ૨ રતલ બારીક વાટેલી મુદાર શીંગ (લીથેરજ) અને ૨ અથવા ૩) ૨ તલ અલશીંનું તેલ. આ શઘલાંને શાથે મેલવી ઘણીજ શંભાલથી ધીમી આંચ ઊપર શારીપેઠે ઉકાલવું, (કેમકે તરપીટન શલગી ઊઠીને આગ લાગશે) પછે પીછીએ કરી છતરીને અથવા બીજી વશતુને આ વારનીશ લગાડી તડકાંમાં શુકાવા મુકવું. એથી તે ઉપર ગમે એવી ગરમીની તથા વરશાદની કંઇ પણ અશર થશે નહી. મોહટા દગલા અથવા એવીજ બીજી કપડાંની બનાવેલી વશતુ ઊપર એ વારનીશ લગાડશોતો કદી પણ પાંણી લાગશે નહી.

૩૦૦. રમકડાંને લગાડવાનું વારનીશ—ચંદરૂશ ૭ ભાગ, માશટીક (રૂમી મશટકી) ૧ ભાગ, વેનીશ તરપીટન ૦।। ભાગ, "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" ૧૧ ભાગ, પેહેલાં ચંદરૂશને જરા કપુર નાખી પીગલાવવું. પછે તેમાં રૂમી મશટકી નાખી, "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" નામીને જેહેવું જોઇએ તેહેવું ઘટ કરવું.

૩૦૧. કાચની બારીમાંથી શુરજની રજાલને પશાર થતી અટકાવનારૂં વારનીશ— "ગમટરેગનથ" નામના શફેદ પારદરશક શુંદરને બારીક વાટીને કપ ચહડાવેલી ઇંડાંની શફેદીમાં ૨૪ કલાક શુધી પીગલાવી રાખવું. પછે એમાં નરમ પીછી બોરી બારીના કાચને લગાડીને શુકવવું.

૩૦૨. ચોપડીનાં પુથાં ઊપર લગાડવાનું વારનીશ—એક ઇંડાંની શફેદીમા તેનાં વજન કરતાં બમનું પાંણી નાંખીને શારીપેઠે મેલવી નાખવું. પછે ચોપડીનાં ચાંમડાંના પુથાં ઊપર અથવા કીડનાં મોજાં ઊપર લગાડવાથી પાછી જલેહ આવશે.

એસેન્સ

૩૦૩. કપુરનું એશેનસ—એક પોહોલા મોહોડાંની બાટલી અથવા વાશણમાં ૭।। આઊંસ કપુર નાખી તેમાં ૧।। ગપાલન "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" નામીને થોડા દાહાડા રેહેવા દેવું.

૩૦૪. એલચીનું એશેનશ— એલચી દાણા (મરી દરવાની વેલાતી ઘંટીમાં દલીને બારીક ભુકો કરવો) ૫।। રતલ ને ૧ ગપાલન "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" માં નાખીને ૧૫

દાહાડા શુધી રેહેવા દેઇ પછે ગાળી કાહાડીને બીજી બાટલીમાં ભરી રાખવું.

૩૦૫. માથું દુખતું નરમ પાડવાનું એરોનશા (રેડવુડનું બનાવેલું)—કપુર ૨ આઉંસ, "લીકર આપ એમોર્નીયા" ૨ આઉંસ, લવંડરનું તેલ ૪ દરાંમ. શોજનો "ઇસપીરીટ આપ વાઇન" ૧૪ આઉંસ. એ બધાંને બાટલીમાં નાખી મેળવવું અને જ્યારે માથું દુખતું હોય તીયારે ઉપર લગાડવું.

૩૦૬. લીંબુનું એરોનશા—૧ આઉંસ લીંબુના તેલને ૮ આઉંસ "ઇસપીરીટ આપ વાઇનમાં નાખવું, તથા તેમાં તાજાં લીંબુની પીળી છાલ ૦॥ આઉંસ નાખવી. પછે એ બધાને એક પોહોળાં મોહોડાંની બાટલીમાં નાખી ૪૮ કલાક શુધી રાખીને લીંબુની છાલને તેમાં ચોળવી, પછે ગાળી લેવું.

૩૦૭. લીંબુની છાલનુ એરોનશા—એક પોહોળાં મોહોડાંની મોહટી બાટલીમાં તાજાં લીંબુની પીળી છાલ ૦॥ રતલને એક પેંટ "ઇસપીરીટ આપ વાઇન" માં નાખી ૮ દાહાડા શુધી ભીજવી રાખવી. પછે છાલપે ઇસપીરીટમાં શારીપેઠે ગોળીને ગાળી લેવું.

૩૦૮ કશતુરીનું એરોનશા—કશતુરી ૦। આઉંસ, "ઇસપીરીટ આપ વાઇન" ૨ પેંટ, "એશેનસ આપ એમબરગરીસ" ૧ આઉંસ. એ બધાને એક બાટલીમાં નાખીને ૨ મહીના સુધી તડકામાં રેહેવા દેઇને ઘડી ઘડી બાટલીને હીલવીયા કરવી. પછે તેને ગાળી કાહાડીને બીજી બાટલીમાં ભરી મેલવું.

૩૦૯. શાઇનું એરોનશા—એક પોહોળાં મોહોડાંની શીશીમાં, રાઇના છુંડેલાં કાળાં બીયાં ૨ આઉંસ, કપુર ૨ આઉંસ, "આઇલ આપ રોઝમરી" ૩ દરાંમ, "બાલશમ આપ તોલુ" ૧ દરાંમ, "આનાતો" (Annatto) ૦॥ દરાંમ. એ બધાંને "ઇસપીરીટ આપ વાઇન" માં નાખીને એક આઠવાડયું રેહેવા દેઇ પછે ગાળીને બીજી બાટલીમા ભરીવું.

૩૧૦. સેલરીનું એરોનશા—૦॥ આઉંસ શેલરી શીડને (શેલરીનાં બીયાં) ૦। પેંટ બરાંનડીમાં ૧૫ દાહાડા શુધી ભીજવી રાખવાં. પછે તેને ગાળી લેવું, એમાંથી થોડાં ટીપાં શુપમાં નાખશોતો ૧ પેંટ શેલરીના જેટલો ખવાશ આવશે.

૩૧૧. આરંજની છાલનું એરોનશા—આરંજની જરા પીળાશપર આવેલી તાજી છાલ ૪ આઉંસને એક પોહોળાં મોહોડાંની બાટલીમાં નાખો તેમા "ઇસપીરીટ આપ વાઇન" અરધી પેંટ, પાંણી અરધી પેંટ નામીને આઠ દાહાડા શુધી ભીજવી રાખવી. પછે છાલને તેમાં ગોળીને ગાળી લેઇ તેમાં ૧ બાટલી શેરીવાઇન નાખવો, એટલે શવાદદાર "લીકયુઅર" થશે.

૩૧૨. પેપરમીંટનું એરોનશા—પેપરમીંટનું તેલ ૧ આઉંસને એક બાટલીમાં નાખી તેમાં ૧ પેંટ ઇસપીરીટ નાખી જ્યાં શુધી તેલ ઇસપીરીટની શાથે મળી જાય તીયાં શુધી બાટલીને હીલવીયા કરવી. બીજું—એક પોહલાં મોહોડાંની બાટલીમાં ૦॥ આઉંસ પેપરમીંટનાં પાતરાં નાખી તેમાં "ઇસપીરીટ આપ વાઇન" નામી એક આઠવાડયાં શુધી અથવા તેનો રંગ આવે તયાં સુધી ભીજવી રાખવી.

૩૧૩. શાબુનું એરોનશા—૪ આઉંસ કેસટીલ શોપ (શાબુ) ના બારીક કટકા કાપીને એક પોહોળાં મોહોડાની બાટલીમાં નાખીને ૧ પેંટ "પુરૂપ ઇસપીરીટ" માં પીગળાવવા અને તેમાં ગોલાબનું તેલ ૫ થી ૬ ટીપાં નાખવાં. એ એશેનશ મુશાફરીમાં જારે શાબુ નહી મળે તીયારે "શેવીંગ શોપ" ની ગરજ શારશે.

૩૧૪. ચમપેલીનાં ફુલનું એસેનશા—એક પોહોળાં મોહોડાંની બાટલીમાં થોડાં ચમપેલીનાં ફુલને "ઇસપીરીટ આપ વાઇ

ન" માં નાખો થોડા વાર રેહેવા દેઇને ગા ળી લેવું.

૩૧૫. વલીયારીનું એશેનશ—૧ આઉંસ "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" માં ૧ આઉંસ વલીયારીનું તેલ નાખીને મેલવવું. બીજું—એક પોહોલાં મોહોડાંની બાટલીમા વલીયારીને જરા ભોખરી કરી ઇસપીરીટમાં નાખવી. પછે ગાલી લેવું.

૩૧૬. કવાબ ચીનીનું એશેનશ—ાા રતલ કવાબ ચીનીને ભોખરાં કરી એક પોહોલાં મોહોડાંની બાટલીમાં નાખી એક પેંટ ઇસપીરીટમાં ચઊદ દાહાડા શુધી પીગલા વવું.

૩૧૭. ગોલાબના ફુલનું એશેનશ—ગોલાબના ફુલની પાંડદી ૧ રતલને ૧ ગયાલ ન "પુરૂફ ઇસપીરીટ" માં ૧૪ દાહાડા ભીંજ વી રાખવી. પછે ફુલને તેમાં ચોલીને ગાલી લેવું. તારબાદ તેમાં રાા દરાંમ "એશીટીક આસીડ" નાખી બાલાટીંગ પેપરથી ફરીથી ગાલી લેવું.

૩૧૮. જાયફુલનું એશેનશ—ખમણે લાં જાયફલને એક બાટલીમાં નાખી તેમાં "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" નામી થોડા દાહા ડા પીગલાવવું. પછે ગાલી લેવું અથવા ાા દરાંમ જાયફલના તેલને ૧ આઉંસ "ઇસપી રીટ આફ વાઇન" માં મેલવી નાખવું.

૩૧૯. તજનું એશેનશ—તજના બા રીક કટકા કરી "ઇસપીરીટ આફ વાઇનમાં થો ડા દાહાડા રાખી ગાલી લેવું.

૩૨૦. લવંગનું એશેનશ—લવંગને ભોખરાં કરી "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" માં થોડા દાહાડા રેહેવા દેઇ પછે ગાલી લેવું. બી જું—ાા દરાંમ લવંગનાં તેલમાં ૨ આઊં સ "ઇસપીરીત આફ વાઇન" માં મેલવી નાખવું.

૩૨૧. સુવાનું એશેનશ—ાા દરાંમ શુવાના તેલને એક શીશીમાં ૨ દરાંમ "પુરૂ ફ ઇસપીરીટમા નાખીને મેલવવું.

૩૨૨. બદામનું એશેનશ—એક આ ઉંસ બદામના ગોખાં તેલને ૭ આઉંસ "ઇસપીરીટ આફ વાઇનમાં મેલવી નાખવું.

૩૨૩. લાલ મરચાંનું એશેનશ—ાા આ ઊંસ શુકાં મરચાંની રાતાં ભુકીને ાા પેંટબ રાંડીમાં ૧૫ દાહાડા શુધી ભીંજવી રાખીને ગાલી લેવું.



શરકો.

૩૨૪. કરી પાઊડરનો શરકો—ાા રતલ કરી પાઉડર (કારીનો મશાલો) ને ૧ ગી યાલન શારા શરકામાં નાખી ૮ દાહાડા ચુલ્હા આગલ રાખીને પછે ગાલી લેવું.

૩૨૫. રાશપબેરીનો શરકો—રાશપબેરી ૪ રતલને એક માતીનાં વાશણમાં નાખી તે માં ૧ પેંટ શરકો નામી તેનું મોહોડું હવા વા નહી જઇ શકે તેમ મજબુત બાધવું અ ને પછે તેને ધામા તડકાંમા એક દાહાડો મુ કી રાતના તે વાસણને પાછું ઘેરમાં લાવવું. ફરી બીજે દાહાડે પણ તડકાંનાં રાખી એક ફ લાનેલનાં કપડાંની કોકલી બનાવી તેમાં બધું નાખીને તેને વગર દાબવે તેનો રશ નીચવી લેવો દર એક રતલ રશે શાકર એક રતલ નાખી ૦ા કલાક શુધી ઉકાલી બાટલી ભરી મજબુત બુચ મારવો અને તારબાદ પીવાના ઉપયોગનાં લેવું.

૩૨૬. શેકતાનો શરકો—શેકતાના ૧ આઊંસ ફુલને ૧ પેંટ શારા શરકામા ૧૪ દાહાદા શુધી રાખી ગાલી લેવું.

૩૨૭. લશણનો શરકો—૨ બાટલી શારા શફેદ વાઇનમાં ૧ આઊંસ, લશણ તથા એક ખમનેલાં જાયફલના ઝીણા કા પેલા કતકા કરીને નાખવા. પછે તેને ૧૫ દાહાદા રાખીને ગાલી લેવું. ફરંચ લોકો આએ રીતથી બનેલા શરકાને ઘણો વખા ણેછે.

૩૨૮. મરચાંનો શરકો—ના ગીયાલન શારા શરકામાં ના રતલ શારા તાજાં મરચાં નાખવા, પછે તેને ચુહુલા આગલ મુકીને ઊકાલવું. પછે તે વાશણને ઢાંકી થંડી જગાપર મેલી રાખવું. એક મહીનાની અંદર શરકો વાપડવા લાયકનો થાશે, જારે તમે એ શરકામાંથી ૧ પેંટ કાહાડોતો તેના બદલામાં બીજી બે તરણ શાધારણ શરકાની પેંટ ભરીને નાખશોતો તેથી શરકો ઘણો શુધરતો જાશે અને ઘણું શુધી બગડશે નહી.

૩૨૯. આરંજની છાલનો શરકો—એક આઉંસ આરંજની છાલને ૧ પેંટ શારા શરકામાં નાખી ૧૪ દાહાડા શુધી રેહેવા દેઇને ગાલી લેવું.

૩૩૦. ફુદનાનો શરકો—એક પોહાલા મોહોડાંની બાતલીમાં તાજા ફુદણાના ૨ આઉંસ પાતરાં નાખી તેમાં એક પેંટ શરકો નામીને ૧૪ દાહાડા શુધી રેહેવા દેવું, પણ દરરોજ બાટલીને હીલવીયા કરવી પછે ગાલી કાહાડીને બીજી બાતલીમાં ભરવું.

૩૩૧. ખુશબોદાર ફુલનો શરકો—કોઇબી જાતના ફુલનો શરકો બનાવવો હોય, જેવા કે—ગોલાબનાં ફુલ, મોહોધરાં, ચંપેલી વગેરેતો એવાં ફુલમાંથી ૨ આઉંસ શુકાં ફુલો લેઇને એક પોહોલાં મોહોડાંની બાટલીમાં નાખવાં. પછે તેની ઊપર એક પેંત શારો શરકો નામી બુચ મારી આઠ દીવશ શુધી રેહેવા દેવું. તારબાદ તેને નીચવીને ગાલી લેવું, જો એથી ફુલનો વાશ નહી આવતો હોયતો બીજાં તાજાં ફુલો તેમાં નાખી રેહેવા દેવું. બીજું—કોઇબી જાતના ફુલનાં તેલનાં ૧૫થી ૨૦ ટીપાં શરકામાં નાખવાં હોયતો તેથીબી કામ આવશે.

૩૩૨. શેલરીનો શરકો—શેલરીનાં બીયાં ૧ આઉંસને એક બાતલીમાં નાખી તેમાં ૧ પેંત શારો શરકો નામી ચઊદ દીવશ શુધી રેહવા દેઈ બીજી બાતલીમાં ગાલી લેવું.

૩૩૩. તાડીનો શરકો—ખજુરીના તાડીને થોડા દાહાડા તડકાંમાં રાખી મેલીયાથી શરકો થાયછે.

૩૩૪. કમરખનો શરકો—પાકી કમરખને કાપીને કતકા કરવા, પછે તેમાં શારીપેઠે નીમખ નાખી તે કતકાઓને બાંબુની તોપલીમાં મુકી તડકાંમાં મુકવાં. તારબાદ બધું પાંણી નીપરાઈ રેહેને તે કમરખનાં વજન બરાબર શફેદ વાઈનનો (વાઈન વીનીગર) શરકો અને થોડાં આખાં કાલાં મરી નાખી ૧ કલાક શુધી ઊકાલી ગાલી લેઇને જારે થંડુ પડે એટલે બાતલીમાં ભરવું.

૩૩૫. શરકાની ભુકી બનાવવાની રીત—શફેદ "તારતાર" ૦ રતલ લેઇને ગરમ પાંણીથી શારીપેઠે ધોહીને શુકાવા મેલવું. પછે તેને વાતીને ખુબ બારીક ભુકો કરવો તીયારબાદ એ ભુકાને જલદ શરકામાં નાંખી તડકાંમાં આથવા ચુહુલા આગલ એક વાશણમાં મુકી શુકાવા દેવું, અને શુકાય એટલે ફરીથી તેમાં બીજો શરકો રેડીને પાછું શુકવા મુકવું. એ પરમાણે ઓછામાં ઓછું દશબાર વખત શરકો નામીને શુકવીયા કરવું. એટલે એ ભુકી શરકાનો બધો કશ ચુશી લેશે. પછે એમાંથી થોડી ભુકી લેઇને પાંણીમાં નાખીને પીગલાવવી, એટલે જેવા જોઇએ તેવો શરકો થાશે. જેટલો શરકો આપણને બનાવવો હોય તેનાજ પરમાંણ પરમાણે ભુકી તથા પાંણી નામીને બનાવવું.

૩૩૬. ઊતરી ગયલા શરકાને જલદ કરવાની રીત—૨ બાટલી શારા શરકાને એક વાશણમાં નાખી ચુહુલા ઉપર મેલીને ૧ બાટલી રેહે તીયાં શુધી ઉકાલવો. પછે બીજાં વાશણમાં ભરી ૮ દાહાડા શુધી તડકાંમાં મેલવું. હાવી રીતે તઈયાર કીધેલી એક બાટલીને ઊતરી ગયલા શરકાની છ બાટલીના પીપમાં નાખશોતો તે બધો પીપમાંનો શરકો જલદ થઈ જશે.

ટીંકચર.

૩૩૭. કપુરનો અરક—૮ પ્રવાહી આઉંસ "રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ" માં (વાઇન દારૂના અરકમા) ૧ આઉંસ કપુરને પીગલાવીને બાટલીમાં ભરી રાખવું. એ અરક બરલાના કામમાં આવેછે.

૩૩૮. ગોલાબનો અરક—એક કાચના વાશણમાં અથવા બાટલીમાં ગોલાબનાં ફુલની પાદડીઓ અલગી ભરવી. પછે તેમાં "ઇસપીરીટ આફ વાઇન નાખી વાશણને અથવા બાટલીને બુચ મારી એક ઠેકાણે રાખી મેલવી, જો એમાંથી થોડાં ટીપાં ઓરડામાં છાંટશોતો તે ઓરડામાંની હવા ઘણી ખુશબોદાર બનશે.

૩૩૯. લીંબુનો અરક—એક વાશણમાં ૦ાા રતલ તાજાં લીંબુની છાલને નાખી તેમાં ૧ પેંટ "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" તથા ૧ દરાંમ "આઇલ આફ લેમન" ઉમેરીને મજબુત ધાંકણું ધાંકવું પછે ધીમી આંચપર રાખવું. પછે નીચે ઉતારી થંડું થવા દેઇ ચારણીથી ગાલી કાહાડી મજબુત બુચ મારી બાટલી ભરી રાખવી.

૩૪૦. શેબ ફુલનો અરક—એક શીશીમાં શેબ ફુલનું તેલ પાંણી જેવું ૦। આઉંસ નાખવું. પછે તેમા "રેક્તીફાઇડ ઇસપીરીટ આફ વાઇન" ૨ આઉંસ નાખીને બેઉને મેલવવું.

૩૪૧. લવંગનો અરક—એક કાચનું વાશણ લેઇને તેમાં ૦ાા દરાંમ લવંગનું તેલ નાખવું. પછે તેમાં ૨ આઉંસ "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" મેલવવું, એટલે લવંગનો અરક થાશે. બીજું—એક પેંટ બરાડીમાં ૧ાા આઉંસ લવંગને જરા ખલમાં છુંડીને નાખવા, પછે તેને બે અઠવાડીયાં શુધી રેહેવા દેવું, તીયારબાદ ગાલીને બીજી બાટલીમાં ભરવું.

૩૪૨. તજનો અરક—૧ પેપાલાંમાં ૨ાા આઉંસ "પુરૂફ ઇસપીરીટ" નાખવું. ૫ છે તેમાં ૧૦ ટીપાં તજના તેલના નાખી મેલવીને એક શીશીમાં ભરવું. બીજું—૩ાા આઉંસ છુંડેલી તજને એક બાટલી "પુરૂફ ઇસપીરીટ" નાખી ૭ દાહાડા શુધી રેહેવા દેવું. પછે ગાલી કાહાડી બાટલીમાં ભરવું.

૩૪૩. પેપરમીંટનો અરક—"એશેનશીએલ આઇલ આફ પેપરમીંટ" એક આઉંસ લેવું, અને તેમા ૭ આઉંસ "રેક્ટી ફાઇડ ઇસપીરીટ આફ વાઇન" નાખી મેલવી નાખવું. જો એને લીલા રંગનું કરવું હોયતો પેપરમીંટનાં શુકાં પાતરાંને ઇસપીરીટમાં ભીજવી રાખવાં, પછે જાહારે લીલો રંગ થાય કે બલાટીંગ પેપરથી ગાલી બાટલીમાં મજબુત બુચ મારી ભરી રાખવું. કેટલાક લોકો તેનો લીલો રંગ આપવાને વાશતે મોરથુથું વાપડીને ઠગેછે, તેથી બનતાં શુધી શફેદ રંગનું ખરીદ કરવું.

શરબત.

૩૪૪. ગરમીના દાહાડાનું ઈમપીરીઅલ શરબત—"ક્રીમ આફ તારતાર" ૨ આઉંસ, બુરા ખાંડ ૨ રતલ, ૩ લીંબુની કાતરીઓ. એ બધાંમાં ૨ ગીપાલન ઉકલતું પાંણી રેડીને તેને થંડું પાડવું અને ગાલીને દશ દીવશ શુધી બાટલીમાં ભરી રાખવું, જે પછે તેને પીવામા લેવું.

૩૪૫. ગોલાબનું શરબત—૧ શેર તાજાં ગોલાબનાં ફુલની પાંખડી લેઇને એક વાશણમાં નાખી તેમાં ૩ાા પેંટ ઉકલતું પાંણી નામી ૧૨ કલાક શુધી તે ફુલની પાંદડીઓને તેમાં ભીજવી રાખીને ગાલી લેવું, અને તે ગાલેલાં પાણીને ચુલ્લા ઉપર મુકી ૩ રતલ ખાંડ નાખીને શીરો બનાવવો. થંડું થવાબાદ તેને ફરીથી ગાલી તેમાં ૨ાા આ

ઉંસ "રેકટીફાઈડ સ્પીરીટ આપ વાઇન" નાખી, બાટલીમાં ભરી રાખવું. જ્યારે પીવાની ઇછા થાય એટલે તેમાંથી થોડું ગલાશમાં લેઈ તેમાં પાંણી નાંમીને પીવું.

૩૪૬. અનીનાસનું સરબત—૨ રતલ શારી બુરા ખાંડને ૧ પેંટ અનીનાસનાં રશમા નાખી ધીમી આંચે ઉકાલવું, અને શીરો તઇયાર થાય કે ચુહુલા પરથી ઉતારી થંડું પાડી ગાલીને બાટલીમાં ભરવું, અને જીયારે ગમે તયારે પાંણી નાંમીને પીવું.

૩૪૭. દારમનું શરબત—એક બે મોહોટાં મશકટી ખાતાં દારમનાં દાણાનો એક કાચનાં વાશણમાં રશ કાહાડવો અને તેને ગાલી લેવું, પછે તે રશને જરા ઉકાલવો કે ખતાશ નીકલી જાય. તીયારબાદ બે બાટલી ખાંડનાં શીરામાં નાંખી મેલવી દેવું. (જુઓ આ શરબતનો શીરો બનાવવાની રીત નમબર ૩૬૬) પછે બાટલીમાં ભરવું.

૩૪૮. લીંબુનું શરબત—૧ રતલ બારીક વાટેલી શાકર, ૧ આઉંસ "સીટરીક આશીડ" અને ૨૦ ટીપાં લીંબુનું એશેનશ લેઈ તરતજ એક બીજામાં મેલી નાખો, પણ તેને હવા લાગવા દેવી નહી. જ્યારે ગમે તીયારે એક ટંમબ્લર પાંણીમાં બે કે તરણ ચમચા એ ભુકીનાં નાંખી ખુબ હીલવીને પીઇ જાવું.

૩૪૯. નવી જાતનું સરબત—૫ રતલ ખાંડ, ૨ આઉંસ "સીટરીક આશીડ" અને ૧ ગીપાલન ઉકલતું પાંણી શાથે મેલવવું. તે થંડું થવા પછે તેમાં ૦॥ દરાંમ લીંબુનું એશનશ નાખી શારીપેઠે મેલવીને બાટલીમાં ભરવું. આ શરબત પીતી વેલાએ તેના ૨ ચમચા શાથે એક ગલાશ પાંણી લેવું.

૩૫૦. [illegible] ફ્રુટનું શરબત—૦॥ દજન આપલ અથવા ગ્રેપ ફ્રુટને છોલીઆ વગર ઝુંડીને એક વાશણમાં નાખવાં, તથા તે ગરમ હોય તેટલાજ તે ઉપર ૦॥ ગયાલન ઉકલતું પાંણી નાંમવું, ને પછે થંડું થાય તીયાં સુધી ઢાંકી રાખવું. તયારબાદ ખાંડ અથવા મધ નાખી પીવામાં લેવું.

૩૫૧. જરદા આલુનું ફીણવાલું શરબત—છુંદેલાં જરદા આલુનો રશ ૧ પેંટ લેઇ ગાલીને તેમાં ૦॥ રતલ ખાંડ નાખીને શીરો બનાવવો, પછે તેમાં ૧ આઉંશ "તારતારીક આશીડ" નાંમીને તેને બાટલીમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો. એ પછે જ્યારે પીવું હોય તીયારે પોણા તમલેલમાં થંડું પાંણી નાંમી ઉપલા શીરામાંથી ૨ ચમચા ભરીને તેમાં નાખવો તથા "કારબોનેટ આપ શોડા" ૧ સકરૂપલ નાખીને હીલવીપાથી જેવું ફીણ ચહડે કે પી જવું.

૩૫૨. ટાનીક વાટર—શોદા વાટરની બાટલીને પાંણીથી પોણી ભરવી, અને તેમાં "બાઇકારબોનેટ આપ શોડા" ૦॥ દરાંમ તથા ૩ ગરેન "કુઇનાન" નાખવો, તીયારબાદ તેમાં ૨૮ ગરેન "તારટરીક આસીડ" નાખીને બાટલીને તરત બુચ મારીને તારે કરીને બાંધવી.

૩૫૩. લેમન બારલી વાટર—એક લીંબુ લેઈ તેની છાલની શાથે ૨ આઉંસ શાકરના મોહટા કકડા લેઇ એવી રીતે મશલવા કે જેથી લીંબુનો શુગંધ તેમાં આવે. પછે તેનો રસ નીચવી કાહાડી એ કકડા ઉપર નાખવો, અને ઉપરથી ૨ પેંટ શાદું "બારલી વાટર" નામવું. આ જાતનું વાટર આજારી માંણશનાં તેમજ શાધારણ માણશનાં વપરાશને માટે ઘણું સેહેજતદાર અને ગુણગાર થાય પડછે.

૩૫૪. શોડા વાટર બનાવવાની રીત—શોડા વાટરની એક શીશીને પાંણીથી પોણી ભરવી. શીશીને બરાબર બુચ બેસતો આવે તેવો આગલથી તઇયાર કરી રાખવો, પછે તેમાં "બાઇકારબોનેટ આપ શોડા" ૦॥ નાખવો, અને તેની ઉપર ૧૦ થી ૧૨ ટીપાં "સલફયુરીક આશીડ"નાં નાખવાં, શીશીને તરત બુચ મારી તારથી બાંધી લેવી. પણ

શીશી ભરતી વખતે તપાશ રાખવી કે તેમાં ફાટ અથવા તરેલ પડેલી હોય નહી. બીજું—"બાઇકારબોનેટ આપ શોડા" ૦॥ દરાંમ, અને "શલ્ફ્યુરીક આશીડ" ને બદલે ૨૮ ગરેન "તારટરીક" અથવા "શાઇટરીક" આશીડ નાખી બાટલીને બુચ મારી તારથી બાંધી લેવી.

૩૫૫. શોડા વાટર પાઊડર—બે જાતના કાગળો લેવાં (બલુ તથા શફેદ) બલુ રંગના કાગજમાં "બાઇકારબોનેટ આપ શોડા" ૩૦ ગરેન નાખીને પડીકું કરવું, અને શફેદ કાગજમાં ૨૫ ગરેન "તારટરીક" અથવા "શાઇટરીક આશીડ" નું પડીકું કરવું. પછે તમદેલમાં પાંણી નાંખી તેમાં બલુ કાગજમાંનો શોડા નાખવો, અને ઉપરથી શફેદ કાગજમાંનું આશીડ નાખીને પી જવું. બીજું—પાંણીથી ભરેલાં અરધાં તમદેલમાં બલુ રંગના કાગજમાનો શોડા નાખવો અને બીજાં પાંણીથી ભરેલા અરધાં તમદેલમાં શફેદ કાગજમાંનું આશીડ નાખવું. પછે તે બેઉ તમદેલમાંનું પાંણી એક તમદેલમાં કરી જેવું ફીણ ઊપર આવે તેવુંજ પીઇ જવું.

૩૫૬. લેમોનેડ વાટર—એક શેર પાંણીમાં ૦। રતલ શાકરને પીગલાવો. અને તેને ચુહુલા ઉપર મુકી ધીમી આંગે ઊકાલવું જેવું તે પાંણી ગરમ થાય કે તેમાં ૨ દરાંમ "એશીટીક આશીડ" અને ૪ આઉંસ "તારતરીક આશીડ" ઊમેરાને એ મેલવણીને થંડું પડવા દેવું. પછે તેને શુગંધ આપવાને માટે લીંબુનાં એશેનશનાં થોડાં ટીપાં નાખવાં પછે તે મેલવણીનાં ૬ ભાગ કરી એકેકો ભાગ પાંણીથી પોણી ભરેલી લેમોનેડની શીશીમાં નાખવો અને તેમાં ૩૦ ગરેન "કારબોનેટ આપ શોડા" ઊમેરી તરત બુચ મારી તાર બાંધી લેવો.

૩૫૭. જીનજર બીર પાઊડર—છુંડેલી શાકર ૨ દરાંમ, છુંડેલી શુંઠ ૫ ગરેન, "કારબોનેટ આપ શોડા" ૨૬ ગરેન. એ બધાંને શાથે મેલવી બલુ રંગના કાગજનું પડીકું બાંધો અને એક શફેદ કાગજમાં "તારટરીક એશીડ" ૩૦ ગરેન નાખી પડીકું બાંધવું. પીતી વખતે દરએક પડીકાંને દરએક જુદાં ગલાશમાં અરધું તમબલર પાંણી લેઇ દોહોવીને બેઊને મેલવીને તે ઉભાય એટલે પી જવું.

૩૫૮. લીંબુ અને દુધનું શરબત—એક કાચનું વાશણ લેઇને તેમાં તાજું ઉકાલેલું દુધ એક પેંટ નાખવું. પછે તેમાં અરધી પેંટ લીંબુનો રશ મેલવો, છેલે જયાં શુધી તે મીથું લાગે તેટલી તેમાં ખાંડ ઊમેરવી અને ચાલણીથી ગાલી કાહાડવું. એટલે લીંબુ અને દુધનું શરશ શરબત બનશે.

૩૫૯. શેરી કાબલર—શોજાં બરફનાં કકડા કરીને એક તમબલરમાં એક ઇંચ ખાલી જગા રહે તીયાં શુધી તે કકડા ભરવા અને તેની અંદર એક મોહટો ચમચો ભરી શફેદ ખાંડ અથવા કોઇબી જાતનું શરબત રેડવું. પછે તેમાં એક મોહટાં લીંબુની છાલનો ૦। ભાગ તથા તે લીંબુના રશનાં થોડાંક ટીપાં નાંખવાં. પછે શેરી વાઇનથી ટમબલર ભરીને શઘલું દોહોવી ૫ મીનીટ ઠરવા દેઇ શીંધા તથા શોજાનાં ગાશ વટે અથવા કાચની અથવા રૂપાંની બારીક પાટલી નલી વટે ચુશવું.

૩૬૦. જીન પંચ—અરધાં લીંબુની પીલી છાલ, એક લીંબુનો રશ, જીનદારૂ ૦॥ પેંટ, પાંણી ૧॥ પેંટ, શેરીવાઇન એક ગલાશ. એ બધાંને મેલવીને તેમાંથી થોડું થોડું પીવું.

૩૬૧. તી પંચ—ઘણીજ ઊકારેલી (આંગ) ચાહ એક બાટલી, અરક (Arrack) અરધી બાટલી, શફેદ ખાંડ ૬ આઉંસ. ૮ લીંબુનો રશ અને ચાર લીંબુની છાલ નાખી બધાંને મેલવીને થોડું થોડું પીવું.

૩૬૨. નારંગીની છાલનું શરબત—૦॥ પેંટ ખાંડનાં શીરામાં ૩ દરાંમ, નારંગી

ની છાલનાં અરકમાં મેલી દેવું. પછે પાંણીમાં એમાંથી થોડું નાંખીને પીવું. (જુઓ નંબર ૩૬૬)

૩૬૩. લીંબુની છાલનું શરબત—(જુઓ નારંગીની છાલનું શરબત) પણ નારંગીને બદલે લીંબુની છાલનો અરક લેઇને ઉપલી રીતે બનાવવું.

૩૬૪. લીંબુનું પંચ—તરણ અથવા ચાર લીંબુનો રસ, એક લીંબુની છાલ, ૦॥। રતલ બુરા ખાંડ, ઉકલતું ગરમ પાંણી ૩॥ પેંટ. એ બધાંને કાચના વાસણમાં મેલવીને અરધો કલાક સુધી રેહવા દેવું, પછે તેને બીજા વાસણમાં ગાલી ૦॥ પેંટ "બીતર એલ," ૦॥ પેંટ રંમ, ૦॥। પેંટ બરાંડી. (નહીંતો કે ૧॥થી ૨ પેંટ માતર રમ દારૂ નાખવો) જો પંચને વધારે મીઠું અથવા જલદ નહી કરવું હોયતો તેમા ગરમ પાંણી તથા ખાંડ વધારે નાખવી.

૩૬૪. આઈરીશ પંચ—ચમપેન દારૂ એક બાટલી "અરક" (Arrack) એક પેંટ, ૭ લીંબુનો રસ, ૩ લીંબુની છાલ, સફેદ ખાંડ એક રતલ, સોડા વાટર એક અથવા બે બાટલી નામી બધાંને મેલવીને આઇસ બાંધવાનાં સાચામાં નાખી આઇસથી બાંધવું.

૩૬૫. દુધનું પંચ—૧૮ લીંબુની અને ૭ નારંગીની છાલને ૨ બાટલી રંમ અથવા બરાંનડીમાં નાખીને ૨ દીવસ સુધી બોળવી રાખવી. પછે ફરીથી ૦॥। બાટલી રંમ અથવા બરાંનડી નાખવો, તથા ૩ બાટલી ગરંમ પાંણી, એક બાટલી લીંબુના રસ, બુરા ખાંડ ૪ રતલ, ખમણેલા જાયફલ ૨ નંગ, અને ઉકાલીને ગરમ કીધેલું દુધ ૨ બાટલી એ સઘલાંને સારીપેઠે મેલવી ૨ કલાક રહીને ફલાનેલનાં કપડાંની કોથલીમાં ગાલી કાહાડવી.

૩૬૬. શરબતને વાસ્તે ખાંડના શીરો બનાવવાની રીત—૧૨ રતલ ખાંડ, ૧૨ પેંટ પાંણી, પહેલાં એક વાસણમાં એક ઇંડાંની ધોળી સફેટીને સારીપેઠે કપ ચહડાવી ખાંડ નાંખી મેલવીને પાંણી નાંખી ૦। કલાક સુધી ઉકાલીને શીરો બનાવવો. એ શીરો શરબત બનાવવામા તથા કોઈબી જાતનાં વાટર આઇસમાં નાંખવામાં આવેછે.

જેલી તથા જામ.

૩૬૭. ગાજરની જેલી—ગાજરના ગર એક રતલ, ખાંડ ૦॥। રતલ, ૨ લીંબુની ખમણેલી છાલ, લવંગનું એસેનસ ૦॥ ચમચો. પેહેલાં ગાજરનો નરમ માવા જેવાં થાય તીયાં સુધી ઉકાલીને એક ચાલણીમાં નાખી ગાલી કાહાડવું. પછે દરએક ગાજરના માવએ ૦॥। રતલ બુરા ખાંડ ઉમેરીને તેની નરમ જેલી થાય તીયાં સુધી ફરીથી ઉકાલવું. થંડું થવા પછે લીંબુની છાલ તથા લવંગનો એસેનસ નાખવો.

૩૬૮. લીલી દરાખની જેલી—એને માટે છેક પાકેલી નહી હોય એવી દરાખ લેવી, તેને સારીપેઠે ધોહીને તેમાંનું પાંણી ટીપાવા દેઇ દરાખને સુકાવા દેવી. તે પછે તેને એક મોટાડીની બરણી અથવા પાટમાં નાખી તે પાટના ગરમ પાંણીના બીજા વાસણમાં મુકી ઉકાલવું. પણ સંભાલવું કે પેલ વાસણમાંનું પાંણી પાટમાં નહી જાય, જ્યારે દરાખ ફાટે તીઆરે તેને એક ફલાનેલનાં કપડાંની કોથલીમાં ખાલી કરવી, અને તેના રસને એક વડી રકાબીમાં ટીપાવા દેવો, પણ તે દરાખને દાબવી તથા નીચવવી નહી. જેવો બધો રસ ટીપાઇ રહે કે તેમાં જેટલી પેંટ રસ હોય તેટલી દરએક પેંટે ૧॥ રતલ સફેદ ખાંડ તથા એકેક ઇંડાંની સફેતી કાલવીને નાખવી, ત્યાર પછે શીરાને ધીમી આંચ ઉપર ઉકલવા મુકવો, અને જેવો કકરો આવે તેવોજ શીરાને ચુલા ઉપરથી ઉતારીને આસતે રહીને ઉપરની છોરી કાહાડી નાખવી

તેને વલી પંદર અથવા વીશ મીનીટ ઊકાલ
વા મેલવો. જે પછે તેને જરા પાંણીમાં નાં
ખી તપાસવો કે જો તે દુખી જાયતો વધારે
ઊકાલવો નહી, પણ તુરત તમખલરેમાં નામ
વો અને ઇંડાંની શફેટી લગાડેલું એક કાગ
જ ચોહોતાડીને તે તમખલરને તડકાંમાં
મુકવાં.

૩૬૯. કાલી કરન દરાખની જેલી—
એક રતલ કરન દરાખે ૦ પેંટ પાંણી નાખી
ને એક વાશણમાં મુકી ચુલ્હા ઊપર ગરમ ક
રવી, પણ તેને ઊકાલવી નહી. પછે એક રૂ
પાંનાં કાટાથી અથવા લાકડાંના વેલણથી દરા
ખને છુંદીને ચાલણીમાં નાખી બીજા વાશ
ણમાં નીચવવી. તારબાદ દરએક પેંટ દરાખ
ના રશે એક રતલ ખાંડ નાખીને દશ મી
નીટ શુધી ફરીથી ચુલ્હાપર મુકીને ઉકાલવી
એટલે કરન દરાખની જેલી થશે.

૩૭૦. અનીનાશની જેલી—એક અ
થવા બે મધીયમ કદના અનીનાશ લેઇ છોલી
ને પટલી પટલી કાતરીઓ કાપવી, પછે એક
બાશનમાં મુકી ઉપરથી થોડું ખખરતું પાંણી
નાખી એક કલાક શુધી તેમાં ભીજવી રાખ
વી, પછે તે રશને જેલીની કોઠલીમાંથી ગા
લી કાહાડી એક પેંટ રશે એક રતલ ખાંડ
નાખી ફરીથી તે રશને ચુલ્હા ઉપર ૦ કલા
ક શુધી ઉકાલવી એટલે અનીનાશની જેલી
થાશે.

૩૭૧. આઇશીંગ ગલાશની જેલી—
૨ આંઉંસ આઇશીંગ ગલાશને અરધી પેંટ
પાંણીમાં પીગલાવવું. પછે તેને ચુલ્હાપર મુ
કી ઊકાલીને અરધું પાંણી બાલી નાખી કપ
ડાંથી ગાલી લેઇ તેમાં શવાદને વાશતે કોઈ
બી જાતનો ફરૂટનો શીરો અથવા શરબત ના
ખીને મેલવવું. આ જેલી ઘણી ખરી બધાં
કામમાં વપરાયછે.

૩૭૨. કેરીની જેલી—જોઇએ એટલી
મોહટી કાચી કેરી લેઇ છોલીને ચીરા કરવી.
(ગોટલીને કાહાડી નાખવી) પછે એક વાશણ
મા નાખી કેરીની ચીરા ઘંકાય એટલું પાં
ણી નામવું, અને જ્યાં શુધી નરમ થાય તી
યા શુધી ઉકાલવું, પછે તે રશને જેલીની કો
ઠલીમાંથી ગાલી કાહાડીને દરએક પેંટ રશે
૧॥ રતલ ખાંડનો ભુકો કરી તેમાં નાખીને
પીગલાવા દેવી. પછે ધીમા ઇંગારના ચુલ્હા
પર મુકીને ઊકાલવી, અને ઊપર છારી આ
વે કે તે કાહાડી નાખવી. જારે છારી ઊપર
આવે નહી અને જેલી નીતરી દેખાય એટ
લે ચુલ્હા ઉપરથી નીચે ઉતારી પાંનમાં (ચપુ)
ગરમ ગરમ ભરીને થંડી પડવા દેવી, અને
થંડી પડે એટલે મજબુત ધાકણું ધાંકી રાખી
વાપડવામાં લેવી.

૩૭૩. આલુની જેલી—૨ રતલ શા
રા આલુ બોખારા લેઈ તેના થડીયા કાહાડી
ને જુદા રાખવા. પછે એક વાશણમાં આલુ
નાખી તેમાં ૧॥ બાટલી પાંણી નાખીને ચુલ્હ
લા ઉપર મુકી જ્યાં શુધી અરધી બાટલી
પાંણી રેહે તીયા શુધી ઉકાલવું. પછે તે રશ
ને જેલીની કોઠલીમાંથી ગાલી કાહાડી દર એ
ક પેંટ રશે એક રતલ ખાંડ નાખવી. પછે
આલુમાંથી જુદા કાહાડેલા થડીયાને કોટલાં
માંથી ભાંગી કાહાડીને તે બીજોને ઓખરી ક
રી તેમાં નાખવાં તથા અરધો આઉંસ છો
લેલી કડવી બદાંમ નાખી ૦ કલાક શુધી ચુ
લાપર મેલીને ઊકાલવું. ઊકલતી વખતે એ
મેલવણીને હીલવ હીલવ કરીયા કરવી, તયાર
બાદ ચુલાપરથી ઊતારીને પાટમાં ભરી થંડી
પાડીયા પછે ધાંકવી.

૩૭૪. શરાપબરીની જેલી—રાશપબ
રીને શરીપેક પીહીને એક વાશણમાં નાખી
ચુલાપર મુકીને હીલવ હીલવ કરવી. જ્યારે
કકરા આવે એટલે ઉતારી પાડીને ચાલણીથી
ગાલી લેવું, પછે તે ગાલેલા રશને બીજા વા
શણમાં નાખી, દર એક રતલ જેલીએ ચઊ
૬ આઊંસ ખાંડ નાખી ચુલાપર ૨૦ મીનીટ
શુધી રાખવી. થંડું થવા પછે પાટમાં ભરી
ઉપર ખાંડ ભભરાવી એક લુગડો પાટને જ

ભારા રાખવા, બીજે દીહાડે પાટને ધોકવા. આઇશકરીમ બનાવવામાં આવી જેલી કામમાં આવેછે.

૩૭૫. આરંજની (નારંગી) જેલી—જોઇએ એટલી નારંગી લેઇ તેની બાહારની છાલને જરા જરા ઓખવી નાખીને તેની ચીરા કાપવી. પછે ૬૨ રતલ નારંગીએ એક બાટલી પાંણી નામી વાશણમાં નાખીને ચુહુલા ઉપર ધીમી અને થંડી આંચે ૩ કલાક શુધી ઉકાલવું. પછે તે રશને એક કપડાંની કોઠલીમાંથી બીજાં વાશણમાં ગાલી નાખવો, પણ કોઠલીને દાબી નીચવવી નહી. તીપારબાદ એક પેંટ રશે એક રતલ ખાંડ નાખી ફરીથી ૨૦ મીનીટ શુધી ઊકાલવું, એટલે આરંજની જેલી થશે.

૩૭૬. તાપીયોકાની જેલી—થંડાં પાંણીની અંદર બેથી તરણ વખત તાપીયોકાને શારીપેઠે ધોહવા પછે તાજા પાંણીમાં જરા લીંબુની છાલ નાખીને ૫ થી ૬ કલાક શુધી ભીજવી રાખીને ધીમી આંચના ચુહુલા ઉપર મુકીને ઉકાલવું, અને જ્યારે નીતરાં પાંણી જેવી થાય એટલે લીંબુનો રશ, વાઇન તથા ખાંડ નાખીને મેલવવું, એ જલદીથી ગાહર થઇ જશે.

૩૭૭. બકરાંના ખડીયાની જેલી—ચાર નંગ બકરાંના ખડીયા લેઇ ગરમ કકરતાં પાંણીમાં બોલી તેના બાલને ચાલતી છરીથી ઓખવી કાહાડવા, પછે તેની ખડીને ચીરી અંદરથી બીવાં જેવી ચીકણી પદારથને કાહાડી નાખી, ગરમ પાંણીથી ખડીયાને ધોહીને શાફ કરવા, તીપાર પછે થંડા પાંણીથી ધોહી નાખવા. પછે તે ખડીયાને આખમ કરી એક તપેલીમાં નાખો ૭ બાટલી પાંણી નામીને ધીમી આંચે ૬ થી ૭ કલાક શુધી ઉકાલવા, જ્યાર પાંણી બલીને ૨ બાટલી રહે કે તેને જાડાં કપડાથી ગાલી કાહાડી, ખડીયા કાહાડી નાખીને થંડું પડવા મેલવું. પછે બીજાં શાજાં વાશણમાં તે ગાલેલા રશને નાખી તેમાં ૫ ઇંડાની શફેદી તથા તે પાંચ ઇંડાંનાં કોટલાંનો બારીક ભુકો કરી શફેદીની શાથે કશ ચહડાવીને નાખવી, પછે તેમાં એક પેંટ "મદીરા વાઇન" (અથવા કોઇબી જાતનો પશંદ પડતો વાઇન) અને ૩ લીંબુનો રશ નીચવીને નાખવો. જ્યાં શુધી આ એ મેલવણી ઉકલવા માંડે તીયાં શુધી ચમચથી કરીને હીલવ હીલવ કરીઆ કરવું, પછે મરજીમાં આવે એટલો ખાંડ તથા લીંબુની કાપેલી છાલને નાખી એક બે મીનીટ વધારે ઉકાલવી, ઉકલવા પછે તેને ચુહુલાપરથી ઊતારી થોડી ગરમ રાખની ભભટ તથા આતશ ચુહુલામાંથી બાહાર કાહાડીને તેની ઊપર રશની તપેલી મુકી ફરીથી ।। કલાક શુધી ખડખડવા દેવું, પછે આ જેલીને એક ફલાનેલનાં કપડાંની કોઠલીમાંથી એક બીજાં વાશણમાં ગાલવી, અને તે ગાલેલા રશને ફરીથી તેજ કોઠલીમાંથી ગાલી લેવા. એ પરમાણે તે નીતરાં પાંણી જેવી અને જલકતી દેખાય તીયાં શુધી ફરી ફરીથી ૩ થી ૪ વખત ગાલી નાખવી. છેલે જેલીને મોલડમાં નાખી થંડી પડવા દેવી. જો ગરમીની રૂત હોયતો મોલડને આઇશમાં મુકો, એટલે જેલી બંધાઇ જાશે. જો જેલીને વધારે ચીકત કરવી હોયતો જેલીના રશમાં વાઇન નામતી વખતે ના આઉંસ "આઇસીંગ ગલાશ" નાખવું. એ તઇયાર કીધેલી જેલીમાં કોઇબી જાતનો મેવાનો રશ નાખશોતો ઘણો શારો વાશ આવશે. જો જેલીને રંગ આપવો હોયતો ગમેતો જરા કેશર અથવા કીરમજ નાખવી, કોઇ કોઇ વખત વાઇનને બદલે ઘેરી બરાંન્ડી, લાલ નોઇયો નતરંગે નાખવામાં આવેછે.

૩૭૮. કાલી દરાખની જામ—કરંટ દરાખને શાફ કરી ઊપરથી છુગી [illegible] કાહાડી નાખીને તેને એક વાશણમાં [illegible] અને [illegible] એક રતલ દરાખે ૧।। રતલ ભુરા ખાંડ નાખી આરધો કલાક શુધી ઊકાલવી, ઊકાલતી વખતે એક લાકડાંનાં બ

નાંખેલા ચમચાથી હીલવતા જવું, પછે પાટ માં ભરી રાખવી.

૩૭૯. **આરારૂતની જેલી**—એક વાસન ગલાશમાં ગરમ પાંણી નાખીને તેમાં લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ તથા તરણ ચાર છોલેલી બદાંમને બોખરી કરી નાખવી. પછે તરણ ચમચા આરારૂટમાં લીંબુની છાલના પાંણીને ગાલી કાહાડીને તેમાં નાખવું, પછે તેમાં ૩ ચમચા લીંબુનો રસ, એક ચમચો બરાંનડી અને એક પેંટ પાંણી નાંખીને ચુલા ઉપર મેલી જ્યાં શુધી તે ઘાહારી થાય તીયાં શુધી હીલવીયા કરવું, એટલે આરારૂટની જેલી થાશે.

પરચુટણ બનાવત સંગ્રહ.

૩૮૦. **લોહુડાંના હથીઆરને કાટ નહી ચહડે એવાં કરવાની રીત**—ચરબી અથવા ગીઇ ૦ાા રતલ, કપુર ૦ાા આઉંસ, પેનશીલના શીશાનો બારીક ભુંકેલો ભુકો ૧ ડ્રામ, હીરા દખન ૧ ડ્રામ. એ બધાંને બારીક વાટી મેલવી નાખીને આતશ ઉપર મુકી એકરસ થાય તીયાં શુધી ગરમ કરવું, પછે તેમાં પીછી બોલીને હથીઆર ઉપર લગાડવું, એટલે તેની ઉપર કાટ ચહડશે નહી.

૩૮૧. **લોહુડાંને અથવા ઈસતીલને કાટથી બચાવવાની રીત**—એક બાટલી થંડાં પાંણીમાં ૦ાા રતલ ચુનો ભીજવીને રહેવા દેવું. પછે એ પાંણીને ઠરવા દેઈ ઉપરથી નીતારી કાહાડી તેમાં થોડું "આલીવ આઇલ" નાખી મલાઇ જેવું બાહાર કરવું. પછે લોહોડાં અથવા ઇસટીલ ઉપર ચોપડીને લગાડી કાગલમાં વીટાલીને રેહેવા દેવું. છડીઓ અથવા ઇશટીલની બનાવેલી બીજી ચીજોને આએ મેલવણી લગાડીયાથી મુદલ કીટ ચહડશે નહી. કેટલીક ચીજો જે કાગજમા લપેટાઇ શકે નહી એવી હોયતો ઉપલી મેલવણીને જરા વધારે ઘટ કરીને લગાડવી, એટલે કાટ ચહડશે નહી.

૩૮૨. **તેબલની છરીઓને કાટથી બચાવવાની રીત**—તેબલની છરીઓ જે વપરાશમાં આવતી નહી હોયતો, એક લાકડાંનાં બાકશમાં ૮ ઇંચ જાડું ચુણાનું પડ કરીને તેમાં છરીનાં પાંણાંને ખોશી રાખવાં, પણ હાથાને (હેનડલ) ચુનો લાગવા દેવો નહી. માતર છરીના પાનાનેજ ચુનામાં ખોશવા, નહી તોકે ચુનો લાગાથી હાથા ખરાબ થઈ જશે. "પીયાનાફોરટ" ના વાજાંની લોહોડાંની તારની વીટીને ચુનો છાંટીયાથી તેપર ઘણું શુધી કાટ ચહડશે નહી. ઇસટીલના બનાવેલા લોહોડાંની ચીજો પર સુકા ચુણાનો બારીક ભુકો છાંટી રેહેવા દેવું.

૩૮૩. **લોહુડાંને કીટ નહી લાગે એવાં કરવાની રીત**—જો લોહોડાંને "કારબોનેટ આપ પોટાસ" અથવા "શોડા" ના પાંણીમાં થોડી મીનીટ બોરી રાખીયું હોયતો કીટ ચહડશે નહી.

૩૮૪. **ઈંડાંનાં કોટલાં ઉપર લેખ કોતરવાની રીત**—પીગલાવેલાં મીણનું પડ ઈંડાં ઉપર ફેરવી લેવું. તીયારબાદ તેને થંડું પડવા દેવું. પછે લેખ કોતરવા હોય કે કાંઇ આકાર પાડવા હોય તે તેના ઉપર (બારીક અનીવાલાં હથીઆરથી) એવી રીતે પાડવું કે તેટલી જગાનું મીણ ખોખવાઇને કોટલાંનો ભાગ દેખાતો રહે. તીયારબાદ જલદ શરકામાં ચાર કલાક શુધી તે ઇંડું બોલી રાખવું. પછે તેને બાહાર કાહાડીને ટરપીટન તેલ લગાડી ઇંડાં ઉપરનું તમાંમ મીણ સાફ કાહાડવું, એટલે તે શાફ થઇ જશે, અને લેખ અથવા આકાર તમે પાડયા હશે તે શાફ ખુલી રીતે ઇંડાંનાં કોટલાં ઉપર કોતરાઇ રહેલા તમને માલમ પડશે.

૩૮૫. બેરોમીતરથી પાહાડની ઊંચાઇ માપવાની રીત—જેમ આપણે પાહાડ ઊપર ચહડીએ તેમ હવાનો જોશ કમી થતો જાયછે, યાને હવા પાટલી માલમ પડેછે, એમે તેથી બેરોમીતરની અંદર જે પારો હોયછે તે નીચે ઊતરી પડેછે. બેરોમીતરની એવી ખાશીએતછે કે જ્યાં હવા ઘટ હોયછે (જેમ કે જમીનપર) તો તેમાનો પારો ઉપર ચહડી રેહેછે પણ જેમ જેમ જેમ તેને પાટલી હવામાં ધરીએ તેમ તેના પરમાણુ પરમાણે તે આશતે આશતે નીચે ઊતરેછે. હવે એ કાયદા પેઆંનમાં લેઇ વીદવાનો પાહાડની ઉંચાઇ આશાનીથી કાહાડેછે—તે એ કે જો આપણે ૬૨ ॥ ફીટ ચીખા ઊપર ચહડીએતો બેરોમીતરની માહેનો પારો એક ઇંચના દશમાં ભાગ ઉપર નીચે ઘલી પડશે, ત્યારે હવે જો પારો દોહડ ઇંચ ઊતરીઓ હોયતો એમ સમજવું કે આપણે ૧૫૦૦) ફીટ ઊંચા આવીયા છીએ, યાને તે પાહાડ ૧૫૦૦) ફીટ ઊંચાઇમાંછે.

૩૮૬. બીર દારૂમાં ખતાશ ઊતપન થાય તેને અટકાવવાનો ઊપાય—બીર નામનો ઇંગરેજી દારૂ ઘણો ખરો તાજો વપરાયછે, અને જો ઘણો દીવશ વેર રેહેછેતો તે શરકાના જેવો થાયછે. હવી રીતે બીરમાં ખતાસ ઊતપન્ન થાય તેને અટકાવાને તે બીરમાં જો થોડા "કારબોનેટ આફ શોડા" ભેળીઆ હોયતો. બીર ઘણો શુધરેછે; પણ એટલું કે ધ્યાન રાખવું આ પરમાણે "શોડા" ભેળીયા પછે તેને તરત વાપરવો જોઇએ, નહીતો તે આગળના કરતાં વધારે બગડી જાયછે.

૩૮૭. ચાહની કીતલીમાં ચુનો બેશી જવાની ફેરફીને અટકાવવાનો ઊપાય—કીટલીમાં હમેશાં ફકત માછલીનું (ઓઇશટરશેલ) એક શાપ ઠેલળું નાખી રાખવું, જેથી કીટલીમાં ચુનાનું પડ બંધાશે નહી.

૩૮૮. બીલોરની બાતલીમાંથી કાચમો ચપત બુચ ઢીલો કરવાની કળા—ચપત થઇ ગયેલા બુચની આશપાશ જરા શાલીડના તેલને પીછે કરી લગાડવું, અને દુરથી તે બાટલીને આતશનો તાપ દેખાડવો એટલે ગરમીથી તેલ બુચ અને શીશીની વચેનાં શાંધાંમાંથી પેસશે. જ્યારે તે બાટલી અથવા દીકાદર ગરમ થાય ત્યારે એક લાકડાંના નાહાના કટકાથી અથવા હલકા રૂને કપડાંથી મજબુટ વીટાલીને તે બુચની આશપાશ આશતે આશતે ફરતું ઠોકવું અથવા બુચને હાથે કરી હોલવી જોવું, જો નહી નીકલેતો ફરીથી ઊપર પરમાણે તેલ લગાડી આતશ આગલ ધરીને બુચને હીલવવું, એમ કીધાથી તરત બુચ નીકળશે. બીજું—બાટલીને ગરમ પાંણીમા દોકાં શુધી બોલી રાખીયા પછે ઊપલી રીત પરમમાણે બુચને ઠોકીને કાહાડવું. તરીજું—ફલાલેલનાં કપડાંમાંથી એક લાંબી ચીપ કાહાડી તેને ઉકલતાં પાણીમાં બોરી બાટલીની દોકની આશપાશ વીટાલીને ઝડપમાં આગલ તથા પાછલ ફેરવ ફેરવ કરવી કે જેથી બાટલીની દોક ગરમ થાશે. પછે બુચને હીલવીને કાહાડવો.

૩૮૯. બગડેલી છરી શાફ કરવાની શાળીથી શારશા રીત—એક કડણ પેટેટો લેઇ તેના ૨ કટકા કરવા તેમાંનો એક કટકો છરી ઘશનારા ઘાંતરહીના જે બારીક ભુકી વાપરેછે તેમાં ઘારીપેઠ બોળવો અને તેની ઉપર છરીનું પાનું ખુબ ઘશવું.

૩૯૦. શાદાં કાગજને ચામડાંના કાગજની માફક મજબુત કરવાની રીત—૨ ભાગ ઘનઘટ્ટ તેજાબ અને એક ભાગ પાંણી એ બનેની મેળવણીમાં જો એક શાદું કાગજ જલદીથી બોળી કાહાડી તેને સાફ પાંણીથી ઊલાળી ધોઇ નાખવું હોયતો કેહેવાય કે તે ચામડાંનાં કાગજ જેવું મજબુત થાશે. પણ પેહેલા તેજાબનાં પાંણીમાં તેને બોળવાની વખતે તથા તેને બીજા સાફ પાંણીમાં ધોતી

વખતે ઘણુંજ ઉતાવલ કરવી જોઇએ, એમ કીધાથી કાગજના બારીક શુક્ષ્મમાં એક બીજા સાથે વધારે મજબુતીથી મલી જાયછ અને કાગજને તેથી કરીને વધારે જોર આપેછ. બીજું—કાગજને મજબુત કરવાને વાસતે અજાયબ જેવી આએ રીતછે—શફેદ શાબુનાં એક કટકાને પાંણીમાં ઉકાલી જે ચીકણું પાંણી થાય તેને એક પીછીએ કરીને કાગજના એક કટકા ઉપર લગાડવું. અને તે સુકાયાબાદ તેના ઉપર ફટકીના પાંણીનો એક હાથ મારવો જેથી તે કાગજ ચાંમડાના જેવું મજબુત થાશે. એ રીતથી શાહી ચુશી લેવાના કાગજો પણ એટલાં મજબુત થાયછ કે પછે તેઓ પોતાનું કાંમ મુતલગ બજાવતા નથી શાબુના પાંણીને બદલે જો ઇંડાંની શફેદી વાપરી હોયતો તે પણ ચાલશે.

૩૯૧. કાગલ બીડવાની શરશ રીત—કાગલને ગુંદરથી અથવા શરશથી બંધ કરીયાના કરતાં ઇંડાંની શફેદીએ બીડીયું હોય તો તે કદી પણ ઉઘેડાઇ શકવાનું નથી, તે એટલુંતો ગોહાટી જાયછે કે ગરમ વરાલથી પણ તે ઉખડતું નથી, એટલુંજ નહી પણ ઓર તે વધારે જોશથી વલગી બેશેછે.

૩૯૨. બતીમાંથી ધુંમાડો નીકલતો હોય તેને અટકાવાનો ઉપાય—બતીના કાકડાને જલદ શરકામાં બોલીને સુકવવાં. પછે તેને વાપરવામાં લેવું.

૩૯૩. વાદલાંને (ઇસપંજ) શાફ કરવાની રીત—ખરાબ થાયલાં વાદલાંને થંડી છાશમાં એક કલાકથી વધારે ભીજવી રાખવા પછે તેને શોહોજા પાંણીથી ધોહી નાખવું.

૩૯૪. ચરબીને શફેદ કરવાની રીત—ચરબીને તાવીને તેમાં જરા "નાઇટરીક આશીદ" અથવા "સલફ્યુરીક આસીદ" નાખવી.

૩૯૫. શુનાનો દાંપ બનાવાની રીત—૨ ભાગ રૂપું, ૧૨ ભાગ શુનું અને ૪ ભાગ તરાંબું. એ બધાંને એકઠી કરીને ગાલવી.

૩૯૬. હુનરથી આઇશ બનાવાની રીત—એક પથરના બાટલામાં એક ગીલાસ ન ભરાનું પાણી ગરમ કરીને ભરવું. (મોહડાં સુધી ભરવું નહી) પછે તેમાં ૨ આઉંસ "નાઇટર" (શુરો ખાર) નાખી મજબુત બુચ મારીને પાંણીના ઉંડા કુવામાં તે બાટલીને બાંધીને મુકી રાખવી, ૩ અથવા ૪ કલાકમાં બાટલીમાનું પાંણી બંધાઇ જાશે. જો બાટલીને થોડો વખત પાંણીની ઉપર તથા થોડો વખત પાણીની અંદર એમ બાહાર કાહાડી મેલ કરીયા કીધી હોયતો જલદીથી પાંણી બંધાશે. પણ બાટલીમાનું બંધાયલું આઇશ બાટલીને ભાંગ્યા શીવાય બાહાર નીકલશે નહી. એક બાટલી પાંણીએ અરધો આઉંસ શુરોખાર નાખવો.

૩૯૭. શંગેમરમરના (મારબલ) પથરને શાફ કરવાની રીત—શોદા ૨ ભાગ "પીયુમીક ઇસતોન" (એક જાતનો નરમ પથર) એક ભાગ, ચાકનો બારીક કોયલો ભુકો એક ભાગ. એ બધાને ચાલણાથી ચાલી કાહાડી પાંણી નાંખી લાહી જેવું કરવું. પછે પથરની ઉપર એ મેલવણી શારીપેઠે ઘશડીને લગાડવી, એટલે દાઘ પડેલા હશે તેબી નીકલી જશે. પછે શાબુ અને પાંણીથી પથરાને ધોહી નાખવા એટલે નવા પથર જેવો થાશે.

૩૯૮. શીકા ઉપરથી નકલ લેવાની રીત—આઇશીંગ ગલાશ ગલુ" (આઇશીંગ ગલાશના બનાવેલા શરશને બરાંડીમા પીગલાવીને શીકા અથવા ચાંદની શપાટી ઢંકાય તેમ તેની ઉપર પાતલું રેડવું, અને તે શુકાઇને કઠણ થાય તીયા શુધી એક અથવા બે દીવશ એમનું એમ રેહેવા દેવું, પછે તેને કાહાડીને જોશોતો તેની ઉપર શીકાનો બરાબર છાપ પડેલો જણાશે. (જુઓ "આઇશીંગ ગલાશ ગલુ" (શરશ) બનાવાની રીત નાં ૪૦૭)

૩૯૯. હાથીદાંત ઊપર અક્ષર અથવા ચીતર કોતરવાની રીત—મીણને તાવીને હાથીદાંત ઊપર તેનું પડ કરવું. અથવા આએ મેલવણી બનાવી હાથીદાંત ઊપર લગાડવી. "આસ્ફાલટી" (Asphalte) ૨ આઊંસ, શફેદ રાજમ ૧ આઉંશ, શફેદ મીણ અરધો આઊંસ. એ શઘલાંને તાવીને મેલવવું, પછે હાથીદાંત ઊપર લગાડીને જેવી જાતનો લેખ અથવા ચીતર કાહાડવા હોય તે હેવા અનીવાલા લોખંડના હથીઆરથી હાથીદાંતની શપાટી દેખાય તેમ કોતરવા, તપારબાદ "શલફયુરીક" અથવા "મીયુરીક આશીડ" નામીને થોડીવાર રેહેવા દેવું. પછે તે મીણને તરપીટનથી ધોહી નાખશોતો હાથીદાંત ઊપર લેખ કોતરેલા માલમ પડશે.

૪૦૦. કાચના વાશણને શાફ કરવાની રીત—કાચના વાશણને થંડાં પાંણીમાં બોલીને કોલસાના બારીક ભુકાથી માજવાં, એટલે ચાપ ચલકતાં થાશે. થંડાં પાંણીને બદલે ગરમ પાંણીથી માજવાં નહી, કેમકે ગરમ પાંણીથી ચીપાયથી કાચ ઝાખો પડી જાયછે.

૪૦૧ ધાતુ ઊપર અક્ષર કોતરવાની રીત—મીણને તાવીને તેનું પડ જે ધાતુ ઉપર કોતરવું હોય તે ઉપર લગાડવું. પછે તે મીણમાંથી છેક ધાતુની શપાટી શુધી અક્ષરો કોતરવા, તપારબાદ તેની ઉપર "નાઇટરીક આશીડ" રેડી નજદીક ૦। અથવા ૦।। કલાક શુધી રાખી તેની ઉપર પાણી રેડી ધોહી નાખવું. પછે મીણ કાહાડી નાખીપાથી કોતરેલા અક્ષરો માલમ પડશે.

૪૦૨. માણશના ચેહરા ઊપરથી પલાશટર આફ પારીશના (કારાત) શાંચો લેવાની રીત—જે માણશના ચેહેરાનો "પલાશટર આફ પારીશ" થી આકાર લેવો હોય તેહવા માણશે ચત્ત શુવું, અને માથાંના બાલને પછવાડે બાંધવા, તથા નાખના બેઊ નશકોરાંમા કાગલની પાતલી બે નલીઓ કરી, તેના બેઊ છેડા ખુલા રાખીને ઘાલવા, કે જેથી તે માણશ પોતાનો શવાશ અથવા દમ તે નલીમાંથી લેઇ શકે. પછે ચેહેરા ઊપર ઠરતું બધે તેલ લગાડવું, અને "પલાશટર આફ પેરીશને પાંણીમાં મેલવી ચેહેરા ઊપર ન ઘાચ જાડું પડ થાય એટલું બધે રેડવું, પણ એ પલાસટર રેડીપાની અગાઉ આંખને બીધ કરી રાખવી. થોડી મીનીટ પછે પલાસટરને ચેહેરા પરથી કાહાડવું. એટલે "મોલ્ડ" (શાંચો) તઇયાર થાશે. પછે તે મોલ્ડમાં ઊપલી રીત પરમાણે 'પલાશટર આફ પારીશ' રેડીને કાહાડશોતો પેલા માણશના ચેહેરાનો બરાબર આકાર દેખાશે.

૪૦૩. મરઘીને થોડા વખતમાં ચરબદાર કરવાની રીત—ચઉના ફુલાં અથવા જુશામા થોડી ચરબીનો બારીક ખીમો કરી તેમાં ભેલી મરઘીને થોડા દીવશ ખવડાવવું. પીલાંને એક પખવાડપાં શુધી ખવડાવવું. તથા તરકીને એજ રીતે એક માશ શુધી ખવડાવવું. બીજું—રાધવાના ચોખાના દરેલા આતાને દુધમાં ઉકાલીને મલાઇ જેવો ઘટ કરવો, અને તેમાં ખાંડ નાખી મેલવીને મરઘીઓને દીવશમાં થોડે થોડે વારે ખવરાવવો. પણ એકદમ એકજ વખતે ખવડાવી દેવો નહી, એથી મરઘી થોડા વખતમાં ચરબદાર થશે, પણ મરઘીના ખાધામાં ખતાશ આવે નહી તેની શંભાલ રાખવી, કારણ કે ખાતથી ચરબી તવાઈ જાયછે.

૪૦૪. પાંણી શાવચ્છ બનાવવાની રોહલી રીત—૪ ગયાલન પાંણીમાં એક "ટીબલ સ્પુન" ભરીને ફટકીનો બારીક ભુકો ભભરાવીને દાહડી નાખવુ., થોડા કલાક પછે કચરો નીચે બેશી જાશે અને પાંણી શાજું તથા ઝરાના પાણીના જેવું તાજું થશે.

૪૦૫. વાશી પાંઊંને તાજાં કરવાની રીત—જે પાંઊં વાશી થાપાં હોય, તેવાં પાંઉંને પાછાં ખાધા લાયક કરવા શારૂં પાણીમાં ભીજવવાં, પછે તેને ભઠીમાં મુકવાં, જે

થી પાંઉને ભીંજવેલું પાંણી વરાળ રૂપે ઉડી જાઇને પાછાં ખાધા લાયક થશે.

૪૦૬. લાંબીયા વળગાવેલા કાચને બારીનાં ચોકઠાંમાંથી કાહાડવાની રીત—અમેરીકન પોટાશ ૩ ભાગ, શુધ કરેલી ચુનો એક ભાગ. એ બેઉને મેળવી લાકડીથી કરીને લગાડવું, અને ૨૪ કલાક સુધી રેહવા દેશો તો કાચને વળગાવેલી લાંબી સેહેલાઇથી કપએ એવી નરમ થાશે. બીજુ—સહેલી સરસ અને સેહેલી રીત એ કે—લાંબીની ઉપર "સોપ્ટ સોપ" લગાડવો, એટલે થોડા કલાકમાં ગમે તેહવી લાંબી કઠણ હશે તો નરમ થશે અને છરીથી કરી કાચને કશુંબી નુકશાંન કરીયા વગર નીકળી શકશે.

૪૦૭. આઇશીંગ ગલાસ સરેસ (સરશ) બનાવવાની રીત—એક આઊંસ આઇસીંગ ગલાસને એક શીશીમાં નાખીને જુનાં દારૂ અથવા "ઇસપીરીટ આપ વાઇન" મ આતસની આગળ પીગળાવવી, પણ ઇસપીરીટ સળગી ઊઠે નહી તેની સંભાળ રાખવી. (એ વાસણને આતસ ઉપર મુકવું નહી) અને શીશીમાં ભરવું. જારે ભાગેલા કાચને વળગાવવા હોય તયારે એ શીશીને ગરમ પાંણીમાં મુકીને સરસને તાવવો પછે પીંછીથી કરી ભાગેલા કટકા ઉપર એ સરસ ચોપડીને વળગાવવા.

૪૦૮. ફોતોગરાફની શબી વળગાવવાનો ગુંદર—સાદાં કાગળ ઊપર ચીત્રના અથવા ફોટોગરાફની શબીનાં કાગળો વળગાવવાં હોયતો ૨ ભાગ બાવળનાં ગુંદરમાં એક ભાગ રાતી ખાંડ નાખી થોડું પાંણી નાંખી મલાઈ જેવું ઘટ કરીને લગાડવું. બીજું—ઇંડાની સફેદીથી શબીનાં કાગળો વળગાવવા.

૪૦૯. રમવાના પાંણાંનાં (કારડ) સાફ કરવાની રીત—રમવાના પાંણાં જલદીથી મેલાં થઇ જાયછે, તેહવાં પાંણાંને સાફ કરવાને આએ રીત ઘણી સેહેલછે, પણ એથી પાંણાં ઉપર પડેલા દાગ નીકળી શકવાના નથી. મેલા થયલાં પાંણાંને સોનો ફલાનેલનો કટકો અને તાજાં માખણથી સોનાં થાય તયા સુધી ઘુજવાં. પછે તે પાંણીની આસનના જેવી જયેહ લાગવાને વાસતે થોડા શુધ ચકનો આતો અને ફલાનેલનાં કપડાંએ કરી ઘુજવા, તારબાદ આલતી કાતર લેઇને પાંણાંની ચારેબ ધબ ગયલી કોરને ચાર બાજુથી સરખી કાટરી કાહાડવી એટલે પાંણાંનો ઘાટ નવા જેવો થાશે.

૪૧૦. કીડ જાતનાં ચાંમડાંનાં હાથનાં મોજાંને ધોહવાની સરસ રીત—એક વાસણમાં થોડું તાજું દુધ નાખવું, તથા બરાઉન સોપ (સાબુ) અને એક સફેદ ટુવાલ અથવા કપડું લેવો, પેહેલાં ટુવાલ અથવા કપડાંની તરણ ચાર ઘડી કરવી, તે કપડાંની ઘડી ઉપર મોજાંને સરખાં મુકી, ફલાનેલનાં કટકાને દુધમાં બોળીને ભીંજવવો, અને તે ભીંજવેલા કટકા ઊપર સારીપેઠ સાબુ ચોળવો તારબાદ મોજાંને દાબે હાથે ધરીને કુપરેરથી મોજાંનાં આંગળાં સુધી પેલાં દુધ અને સાબુના ભીંજવેલા ફલાનેલના કટકાએ કરી સારીપેઠ લગાડવું. જો મોજાં પીળાં રંગનાં દેખાય અથવા રંગીન મોજાં આખાં કાળા રંગનાં દેખાય તીયાં સુધી ઉપલી રીત પરમાણે દુધ અને સાબુથી મોજાંને ધોહવાં. પછે તેને વખાતાં કરવાં, એથી જુનાં મોજાં નવાંનાં જેવાં દેખાશે એટલુંજ નહી પણ તે નરમ સુવાળાં અને ચળકતાં થાશે.

૪૧૧. કીડનાં બનાવેલાં ફુરંચ મોજાંને સાફ કરવાની રીત—મોજાંને હાથમાં પેહેરીને જેમ આપણે આપણા હાથ ધોતા હોઇએ તેમ મોજાં તદન સાફ થાય તયા સુધી "ઇસપીરીટ આફ તરપીટનથી ધોહવાં. પછે ગરમ જગાપર અથવા જંહાંથી હવાનો સારીપેઠ આવજાવ થતો હોય તાંહાં [illegible] ... નાંખી મેલવાં, એથી તરપીટનનો વાસ નીકળી જાશે.

૪૧૨. બીલોરની લીકાદરને સાફ કરવાની રીત—કાચની લીકાદરોમાં "પોરટ વાઇન" ના દાગ પડેલા હોયતો તેમાં થોડું

"પરલ આશ" (એક જાતનો ખાર) અને ગરમ પાંણી તથા સુકો ચુનો એક અથવા બે ચમચા ભરીને નાખવો. પછે દીકાદરને ખુબ હીલવીને ધોહવી, જેથી દાઘ તરતજ જતા રેહેશે. બીજું—બરાઉન પેપર (કાગજ) નાં દીકાદરમાં જાય એટલા નાંખવા કટકા તથા શાકના પણ નાખવા કટકા કાપીને નાખવા, પછે તેમાં સુમરેતું થોડું પાંણી નાખી ઉપરથી જરા "પરલ આશ" નાખીને દીકાદર અથવા બીજારની બાટલીને સારીપેઠે ધોહવી. જો દીકાદરના ચીરા અથવા ખાંચારામાં દાઘ પડીઆ હોયતો એક નેટરનાં નાખલા કટકાને છેડે વાદળું (ઇસ્પંજ) નો કટકો બાંધીને દીકાદરના ઘસા અથવા ચીરા ઉપર ઘુમવું; જારે દીકાદર ધોહવાઇને સાફ થાય એટલે તેને ઉંધી વાળીને સુકવવો. ત્રીજું—દીકાદરને ધોહીને તેમાં સાફ બરાઉન પેપર (કાગજ) ના કટકાને સળગાવીને તેમાં નાખવા, પછે તેને તરત ખુબ મારવો, જારે દીકાદરમાંથી નીકળતો ધુમાડો બંધ થાય એટલે ખુબ કાહાડી નાખી ચોખાં પાંણીથી ધોહી નાખવી. પણ જો બાટલી ખરાબ ઘણી હોયતો જાંહાં સુધી દાઘ નીકળે તાંહાં સુધી ઉપલી રીત પરમાણે કાગળ સળગાવીને ધોહી નાખવી.

૪૧૩. કાચ ઉપર અક્ષર અથવા ચીત્ર પાડવાની કળા—કાચને સાફ કરી મધમાખના મીણને તાવીને તેની ઉપર સરખું મીણનું પડ કરવું. પછે જે ચીતર અથવા નામ તથા નકશી કોતરવી હોય તેને સુઇઆથી કાચની સપાટી ઉઘાડી થાય તેમ મીણને કોતરી કાહાડવું. તારબાદ કાચની ચારે કોરે મીણની પાળ બાંધવી, કે જેથી કોઇબી પર વાહી પદારથ કાચ ઉપર નાખી હોય તે બાહેર ધોળાઇ નહી જાય, પછે [illegible] ઉપર "ફ્લુઓરેટ આફ લાઇમ" અથવા "ફ્લોર સ્પાર" ની બારીક ભુકી કરીને છાંટવી, અને [illegible]ની ઉપર એકલું "હાઇડ્રોફ્લુરીક આસીડ" નાખવી. તરણ કલાક સુધી રાખી તે એક ચમચાથી કાહાડી નાખવી. પછે કાચને ટરપીટન તેલથી ધોહીને સાફ કરવો. એટલે જે ચીતર અથવા અક્ષર મીણમાંથી કોતરેલા હશે તે ઉપર પડેલા જણાશે અને જે ઉપર મીણ ઢંકાયલું રહેલું હશે તેટલો ભાગ કોતરેલા વગરનો રહેશે.

૪૧૪. કીરમજમાંથી "કારમાઇન" જાતનો રંગ બનાવવાની રીત—૧૬ આઉંસ કીરમજને ૧૬ ગાલન પાંણીમાં નાખીને ખુબ ઉકાળવી, (એક આઉંસ કીરમજે એક ગાલન પાંણી લેવું) અને તેમાં "ક્રીમ આફ તારતાર" એક આઉંસ નાખવો. પછે તરત તેમાં ૦ાા આઉંસ ફટકી ઉમેરીને સઘળાને એક બે મીનીટ વધારે ઉકાળીને ચુલા ઉપરથી ઉતારવું, પછે ચીનીના વાસણમાં નાખીને ચાળી કાહાડી એક હવાબંધી જગા ઉપર મુકવું. એટલે રંગ નીચે બેસી જશે. તારબાદ પાંણીને નીતારી કાહાડી બેઠા રંગને છાંએ વાળી જગા ઉપર સુકવવા મેલવું.

૪૧૫. મખમલના બેસી ગએલા રૂઆંને પાછા ઉપર કરવાની રીત—અસતરી કરવાના લોહડાંને ઘણું ગરમ કરીને તેની ઉપર પાંણીથી ભીંજવેલું કપડું પાથરવું, પછે જે મખમલના રૂઆં બેસી ગએલાં હોય તેઠેકાણાને તેની ઉપર જરા ઉંચેથી તાણીને ધરવો, એટલે ગરમ લોહડાંને ભીંજવેલું કપડું લાગવાથી જે બાફની વરાળ નીકળશે તેથી બેસી ગએલાં રૂઆં પાછાં ઉભાં થશે. બીજું—ઉકરતાં ગરમ પાંણીની વરાળ ઉપર મખમલનું અવળું પડ ધરવું એટલે વરાળ લાગવાથી રૂઆં પાછાં ઉભાં થશે.

૪૧૬. રેશમની દોર ઉપરથી દાઘ કાહાડવાની રીત—રેશમની દોરા, તોપીઓ અંગરખા ટોપીના ઉંડ વગેરે ઉપર દાઘ પડીઆ હોય તો તેની [illegible] જેટલું ઘણી [illegible] ગરમ [illegible] "ઓક્ષાલીક આફ પોટાસ" ભુગડેલા ભાગપર લગાડવો. દોરા અને તોપી

ઓ જો રેશમી કપડાં ઉપર ભરેલી હોય અથવા તેમાં ઉનનું ભરતકામ વાપર્યું હોયતો તેની ચોંનતા કરવી નહી. ઉન અથવા રેશમનો રંગ "ઇશપીરીટ આફ વાઇન" લાગ્યા છતાં જેહવોને તેહવો રેહશે.

૪૧૭. દામરની રસ્તાની પગતીઓ બનાવાની રીત—મોટા રસ્તાની બાજુપર માણસોને ચાલવાની પગટીઓ તથા ઘેરના અથવા વારીના ઓટલાની બાહેરની જમીનને દામરની બનાવવી હોય—તે જગાને પેહેલાં શાપ કરી ખાડા ખાબોચીયાને ખોડી કાહાડીને શરખી કરવાં. પછે તેની ઉપર દાંમ નાં તારનું પડ કરી તેની ઉપર થોડી રેતી અથવા કોલશાની બારીક ભુકી પાંથરવી, અને સુકાયા પછે પાછું દામરના તારનું પડ કરીને ફરીથી ઉપર રેતી અથવા કોલશાની ભુકી પાંથરવી. એવી રીતે દાંમર તથા રેતીના ચાર શરખાં પડ કરવાં, પણ દરએક પડ કરતી વખતે તેની ઉપર પથરનું નાહાલનું રોલ અથવા પાટીઆંનો શપાટ કટકો તેના ઉપર ફેરવીયા કરવો કે જેથી તે સુકાઇ રહેયા પછે રસ્તો શરખો તેમજ શફાઇદાર અને ચાલવાને શવલ પડશે તથા ઘણા વરસ શુધી એમનો એમ રેહશે.

૪૧૮. ઘડીયાલમાં મુકવાનું તેલ બનાવાની રીત—કાચની નાધલી શીશીમાં આલીવ તેલ નાખીને તેમાં શીશાંના પતરાંની એક પટલી ચીપ નાખવી. પછે તે શીશાંને બારી આગલ શુરજના કીરણમાં (તડકાંમાં) જાંહાં શુધી તેલમાંથી બંધાઇ જાય એવી ચીજ નીચે થડી રહે તીયાં શુધી બે ચાર દાહાડા રેહવા દેવી, એટલે તેલ શાફ થશે. પછે તેને ગાલી કાહાડી ઘડીઆલમાં મુકશોતો કદી પણ બંધાઇ જશે નહી.

૪૧૯. શુનેરી જીવતી માછલીની શંભાલ કેમ લેવી—આપણે ઘેરમાં કાચની હાંડીમાં અથવા બીજાં વાશણમાં શુનેરી જીવતી માછલીને રાખવી હોયતો તાજા મહેરાના પાંણીમાં રાખવી અને તે પાંણીને માછલીની શંખીઆ પરમાણે નાખવું. જો ઘણી માછલી હોયતો મોહટા વાશણમાં નાખવી, પણ પાંણીને દરરોજ બદલવું નહી. જો એક નાહનાં વાશણમા બે માછલી હોયતો દર ૧૫ દાહાડે પાંણી બદલવું. માછલીની શંખીઆ પરમાણે પાંણી બદલવું, જો તેઓને કંઇબ ખોરાક આપવો હોયતો પાંઉની જીણી જીણ કરચો કરીને અઠવાડીયાંમાં એક અથવા બે વાર થોડી થોડી નાખવી પણ રોજ નાખવ નહી.

૪૨૦. બુટ અથવા જોડાને પાંણી નહી લાગે એવાં બનાવાની રીત—"લીનશીડ આઇલ" (અલશીનું તેલ) એક પેંટ, બકરાંની ચરબી ૮ આઉંસ, મધમાખનું મીણ છ આઉંસ, રાલ એક આઉંસ. એ બધાંને એક વાશણમાં તાવીને મેલવવું, પછે બુટ અથવા જોડા ઉપર પીછીથી લગાડવું.

૪૨૧. ચાંદ અથવા શીકાની ધંધકથી નકલ લેવાની રીત—ધંધકને તાવીને પાણીમાં નામવી એટલે નરમ મીણના જેવી થશે. પછે ચાંદ અથવા શીલ તથા શીકાની નકલ લેવી હોયતો તે ઉપર ધંધકને દાબવી એટલે બરાબર છાપ નીકલશે.

૪૨૨. હોતને લગાડવાની શફેદ લાહી (લીપશાલવ)—બદાંમનું તેલ એક આઉંસ, "સપરમેશટી" (મગરના ભેજાંમાંથી કાહાડેલું તેલ) ૦। આઉંસ, તાવેલી ચરબી ૦। દરાંમ, જો રંગીન કરવું હોયતો જરા કીરમજ નાખવી. એ બધાંને ચુહુલા ઉપર મુકીને તાવવું, પછે ચુહુલા ઉપરથી ઉતારીને "ટીંક્ચર આફ કેપચીઅમ" તરણ અથવા ચાર ટીપાં નાંખયાં જારે એ મેલવણી નજદીક થંડી થવા આવે તીયારે તેમાં "આઇલ આફ રોડીઅમ" ના ૫ અથવા ૬ ટીપાં નાંખવાં.

૪૨૩. હોતને લગાડવાની ગોલાબી લાહી (રોઝ લીપશાલવ)—"આલકાનેટ ૨

ટ" એક આઊંસ, "ઓલીવ આઈલ" બાર આઊંસ. એ બધાને ધીમી આંચે ઇંગારપર તાવવું, તયાર પછે તેમાં ૧૬ આઉંસ બકરાંની ચરબી તથા ૮ આઉંસ ડુકરની ચરબી નાખી તાવવું. પછે ગાલી લેઇને જયારે થંડું પડે એટલે તેમાં ૩ આઉંસ ગોલાબ તથા ૩ ટીપાં અતરનાં નાખીને મેલવવું.

૪૨૪. આલાબાશતરની બનાવેલી ચીજોને શાફ કરવાની રીત—"આલાબાશટર" (શંગેમરમરના જેવોજ પણ તેથી પોચો પથર) ના બનાવેલા પથરની ચીજો ઘણું શુધી રહેઆથી પીલા રંગની થઇ જાયપછે અથવા ધુમાડો, ધુલ, અને એવીજ બીજી ચીજોથી ખરાબ થઈ ગઇ હોયતો—તેને શાબુ અને પાંણીથી પેહલા ધોહવી. પછે થંડાં પાંણીથી ધોહી નાખવું. જો તેની ઊપર ચીકાશ દાવ પડયો હોયતો અબરક (Talc) ની ભુકીથી શાફ કરવું અથવા તરપીટન તેલ લગાડવું.

૪૨૫. શીંગડાંને નરમ કરવાની રીત—શીંગડાને ગમે તેવા અકારમાં નરમ કરવાં હોયતો—એક રતલ લાકડાંની રાખ અને ૨ રતલ કલીચુણાંને ૧૧ બાટલી પાંણીમાં નાખી ઊકાલવું. જારે તે પાંણીનો બલીને ૦।।। ભાગ રહે કે તેમાં એક પીછને બોલી કાહાડવું. જો પીછને તેમાંથી કાહાડતી વખતે તેના પીછાં નીકલી જાયતો ફરીથી થોડી મીનીટ તે માંથ્રને ઉકાલવું. તારબાદ એ પાંણીને ઠડવા દેઇને ગાલી કાહાડવું અને તેમાં શીંગડાંના કટકાઓને તરણ દાહડા શુધી બોલી રાખવાં પછે હાથપર તેલ લગાડીને તે શીંગડાંનાં કટકાઓને દાબી મશલીને માવા જેવો બનાવવો. પછે જે આકારમાં બનાવવા હોય, તેહવા "મોલડ" માં (બીબામાં) નાખીને બનાવવાં. જેથી જેહવા આકારના મોલડ હશે તેહેવો આકાર બનશે.

૪૨૬. બાલ હોરવાના બરશને શાફ કરવાની રીત—બાલ હોરવાના બરશમાં જે મેલ એકઠો થઇ રહેયો હોય તેને શાફ કરવાને શાબુ અને ગરમ પાંણીથી બરશને ધોવા પછે પણ એ રીત ભુલ ભરેલીછે, કેમકે શાબુમા એક જાતનો ખાર આવેઆથી બરશને નરમ કરી નાખેછે, જેથી બરશ થોડા વખતમાં નકામું થાઇ પડેછે, તેથી બરશને શાફ કરવું હોયતો થંડાં પાણીની રકાબીમા સાપટખાર ("શોડા") પીગલાવી તેના બરશના સાતર બાલ ભીંજાય તેમ બોલવું. પણ બરશની લાકડાની પીઠ ઊપર પાંણી લાગવા દેવું નહી. પછે બરશને ખંખેરીને પાંણી કાહાડી નાખવું. પણ તેને શુકાવાને વાશતે તડકાંમાં અથવા આતશ આગલ મુકવું નહી, પણ છાપડાવાલી જગામાં તેને ઊંધું મુકવું.

૪૨૭. ચોપડીઓને ફુગથી બચવાની રીત—પેહલાં ચોપડીઓને શાફ કરી "ઇસપીરીટ આફ વાઇન પુઠાં ઉપર લગાડવું.

૪૨૮. કાગજ ઊપર ઝાડના પાતરાંની છાપ આબેહુબ લેવાની કળા—એક કાગજનો તાવ લેઇને તેની ઊપર પીંછીથી બારીક તેલનો હાથ મારવો, તીપાર પછે થોડોક વાર શુકાવીને તે કાગજની ઊપર મેશ લાગે તેવી રીતે ધુવા વાલી બતીની જોત ઊપર ધરી રાખવો, શંભાલ રાખવી કે તે બલી નહી જાય, પણ માતર મેશ તેને લાગે. ત્યાર પછે જો કાગલ કકરું થઇ ગયું હોયતો, તેને શીધુ અને નરમ કરવાને શારું ભીનાસવાલી અથવા શરદી વાલી જગામા મુકો, પછે ઝાડનાં જે પાતરાંની છાપ લેવા ધારી હોય તે પાતરા કાલી બાજુપર આસતેથી મુકી શરખી રીતે દાબવું. એમ કીધા પછે તે કાગજ ઉંચકી લઈ આશતે રેહીને "દરાઇંગ પેપર" ઊપર મુકવું અને તેની ઉપર એક છુટું કાગજ મુકીને ઊપર ચોપડીઓ અથવા કાંઇ વજન મુકવો, થોડા વાર રહીને તે વજન ઊંચકી લેઇ જોશોતો "દરાઇંગ પેપર" ઉપર તે પાતરાંની છાપ આબેહુબ માલમ પડશે.

૪૨૯. કાગળપર પાતરાંનો આકાર લેવાની રીત—કાગળ ઉપર જે પાતરાંનો આકાર લેવો હોય તે કાગળ ઉપર ચરબીને તાવીને પાતળી જેવી ચોપડવી. પછે તે ચરબી ચોપડેલા પડને તેલના દીવા ઉપર છેક ઊંચેથી ધરીને ધુમાડો લગાડી ને જાતનું પાતરૂં જોઇએ તે જાતનું લેઇને, પેલા કાગળનો ધુમાડો લાગેલા પડ ઉપર એક બાજુએથી મેલવું અને બીજી બાજુનું કાગળ તેના ઉપર વાળવું કે પાતરાંની બંને બાજુએ ધુમાડો લાગેલું કાગળ આવે, જરાકવારમાં કાગળ ઉઘાડી પાતરૂં બાહેર કાહડવું અને કાગળનું પડ ફેરવી નાખી થાય પાછા ઉપર લખીયા પરમાણે પાતરૂં મુકી કાગળ વાળી તેને એક મોહટી ચોપડીના પાનાંઓની વચે થોડીક વખત દાબી રાખવું. બાહેર કાહાડવા પછે પાતરાંનો બરાબર આકાર પડી રેહેશે.

૪૩૦. દવા તરીકે આઇસ—તંનદરોસતીની શુખાકારીને માટે આઇસનો દવા દાખલ મોહટો ખપ થઇ પડેલોછે. દાકતરો બલામણ કરેછે કે પેટમાં ગરમીને ઉછાળો થાય તયારે થોડું થોડું આઇસ લેવું પણ ગુણગારૂંછે. તેમજ માથા ઉપર લોહી ચહડી ગયું હોયતો તેનો જોશ નરમ પાડવાને આઇસ પણ કીમતી થઇ પડયુંછે. પાંણીની શાથે આઇસ પીધું હોયતો એક શારી તનદરોશતીવાળા માણશના આંગમાં જે ખુદરતી ગરમી પેદા થાયછે તે શોચી લેઇ તથા આંગમાં પરશેવા પાડી તનદરોશતીને કરાર આપી શકેછે. તાવની વેળા પણ એજ રીતે આઇસ ગુણગારૂંછે, લોહીનો જુશો અટકાવાનું કારણ એકે જે જગાએ લોહી એકઠું થઇ તેઓને ઉપશા પછે તે જગાપરનું લોહી આઇસથી બંધાઇ ઓછું થાયછે અને ઉપશેલા ભાગો નરમ પડેછે.

૪૩૧. કાઠઓલી બનાવવાની રીત—૩૯ ભાગ શફેદ કાઠા, ૨ા ભાગ લવંગ, ૦ાા ભાગ જાયફલ, ૦ા ભાગ કેશર, એક ભાગ એલચી, ૨ા ભાગ તજ, ૦ા ભાગ જાવંતરી. ૦ાા ભાગ ગુડકુલ, ૨ા ભાગ પેલદોડ, ૦ાા માશા કસતુરી, પેહલાં કાઠાને બારીક ખુંડી કપડાંથી ચાલવી કાહાડવો, પછે એક શોન કેવડો લેવો. જો શોન કેવડો નહી મળેતો, શાદો કેવડો લેઇ તે કેવડાની ફણીમાં કાઠો ભરી શારીપેઠે બાંધી રાખો ૧૫ દીવસ શુધી એક જગાપર રાખી મેલવો, તયાર પછે તેમાંથી કાઠો કાહાડીને ઉપલા શરવે મશાલાને બારીક ઝુંડો કરી કપડાંથી ચાલીને મેલવી નાખવો. તે જો ગોળી વાળવા જેવો કઠણ હોયતો તેની ગોળી વાળવી. જો શુકો હોયતો તેમાં પાંણી નાખીને વાળવી. એ ગોળી પાંનમાં ખાવામાં આવેછે. દરએક પાંનમાં નાહાની વટાણા જેટલી એક ગોળી નાખવી.

૪૩૨. શુગર વાટર બનાવવાની રીત—બરાબર મીઠું થાય એટલી ખાંડ શાથે પાંણીને ઉકાળવું પછે તેને થંભ રાખીને થંડું પડવા દેવું, એ આઇસ શાથે પીધાથી શવાદ આપશે.

૪૩૩. બરાંનડી મીખરાચર બનાવવાની રીત—૦ા પૈંટ બરાંનડી દારૂમાં ૦ા પૈંટ તાજનું પાંણી, ૨ ઇંડાંની ડાલ, શોજી ૬ રેલી ખાંડ ૦ાા આઉંસ તથા તજનાં ટીપાં ૨ નાખો એ બધાંને એક બાટલીમાં નાંખીને મેલવી નાખવું.

૪૩૪. બરાંનડી બીટર બનાવવાની રીત—આરંજની શુકી છાલ ૦ા આઉંસ. અને લીંબુ તથા આરંજની તાજી છાલ ૦ાા આઉંસને એક પૈંટ બરાંનડીમાં નાખીને દશ દાહાડા શુધી ભીજવી રાખવી. બાટલીને ઘડી ઘડી હોલવીયા કરવી. પછે બલાટીંગ પેપર (કાગળ) થી ગાલી લેઇ તેમા ૨ આઉંસ શોજી ખાંડ નાંખી મેલવવું.

૪૩૫. જળોનું પાંણી કીઅરે બદલવું—જે પાણીમા જળોને રાખવી હોય તે પાંણીને શીયાળામા મહીનામાં એક વખત બદલવું. પછે પણ જો પાણીનો રંગ બદલાઇ

જાય તથા લોહી જેવું થાયતો દરરોજ બદલવું. જળોને હમેશાં તળાવના પાંણીમાં અથવા વરશાદના પાંણીમાં રાખવી.

૪૩૬. **છરી તથા કાતાંનાં હાથા (હેન્ડલ) ને શાફ કરવાની રીત**—છરી તથા કાતાના હાથા અબનુશનાં લાકડાંનાં બનાવેલાં હોયતો એક નરમ કપડાંનાં કટકાને મીઠા તેલમા બોળી હાથા ઉપર લગાડીને થોડીવાર રેહવા દેવું. પછે શોજા ટુવાલથી હાથાને લુછી નાખવા. જો હાથીદાતના બનાવેલા હોય તો શુમશેતાં પાંણીમાં શાબુનુ ફીણ કાહાડી ફ્લાનેલના કપડાંથી ધોહીને શોજા ટુવાલથી લુછી નાખવા. પણ હાથાની પાકી જલેહ શફેદ કરવી હોયતો ફટકીના ભુકાને પાંણીમાં નાખી જો ઉકાળવું અને ઠંડુ પડે એટલે તેમાં એક કલાક શુધી હાથાને બોળી રાખવા. પછે બાહાર કાહાડીને નાહના બરસ (ટુથ બરશ)થી હાથાને શાફ કરી, એક નરમ કપડાને શાફ પાંણીથી ભીંજવી તે કપડાંને નીચવી નાખી હાથાની ઉપર વીટાળવું કેમકે જો હાથાને ફટકીના પાંણીમાંથી બાહાર કાહાડીને તરત શુકી જવા દેશોતો તેમાં ફાટ તથા ચીરા પડશે. તેથી ભીંજવેલું કપડું લપેટીને તે કપડાંને પોતાની મેલે શુકાવા દેવું.

૪૩૭. **ફ્લાનેલનાં કપડાંને ધોહવાની શારી રીત**—ફ્લાનેલનાં કપડાને એક પોહોળાં વાશણમાં મુકીને ઉપરથી ગરમ કકરતું પાંણી રેડવું. પછે બીજા ગરમ પાંણીનાં વાશણમાં (આપણો હાથ તે પાંણીમા બોળી શકાય એટલું પાંણી ગરમ લેવું) શાબુનું ફીણ એવી રીતે ધોવાથી ફ્લાનેલ નરમ તેમજ નવાના જેવી થશે. તથા તેનો રંગ પણ શફાઇદાર ખોલી નીકલશે.

૪૩૮. **જળોના ડંખ બંધ કરવાનો ઉપાય**—૨ ભાગ આલીવ તેલમાં એક ભાગ પીળાં મીણને શારીપેઠ તાવીને મેળવવું, પછે એક કપડાનાં કટકા ઉપર લગાડીને જળોનાં ડંખ ઉપર તે કપડું મેલવું.

૪૩૯. **પાંદડાંનું હાડપીંજર બનાવાની રીત**—એક વાશણમાં વરશાદનું પાંણી નાંખી તેમાં પાંદડાને બોળીને તે વાશણને હવા તથા તડકાની જગા ઉપર ખુલું મુકવું. અને જયારે પાણી તડકાથી શુકાઇને વરાળ રૂપે જેટલું ઉડી જાય તેટલું પાછું ઉમેરવું, એટલે પાંદડું પાણીમાંને પાંણીમાં કોહીને દરએક શાખા છુટા પડશે. પછે તે પાંદડાંને એક કાચની શફેદ રકાબીમાં મુકી પાંણીથી ભરી, આંગળાં આંગળીએ વળગેલા શાખાને પાતળાંમાંથી ઘણીજ શંભાલ લેઇને છુટા પાડવાં. કેટલીક જાતનાં પાંદડાંને મહીનો અથવા બે મહીના બલકે તેથીબી વધારે પાણીમા રાખવાથી શાખા છુટા પડેછે.

૪૪૦. **મોહડાં ઉપર થતા બંગાલના મશાનો ઉપાય**—દર શહવારના એક કલશીઆ થંડાં પાંણીમાં એક ચમચા ગલાસ "ફ્લોરીડા વાટર" નાંખીને તે પાંણીથી મોહડું ધોહવું, અને પછે બીજા ઠંડાં પાંણીથી ધોહી નાખી સુવાળા ટુવાલે ઘસીને સાફ કરવું.

૪૪૧. ખરા હીરા પારખવાની રીત—ખરા હીરાને પાંણીમાં નાખીથકી તેનો ચળકાટ તથા તેજ જાતો નથી.

૪૪૨. શીંગડાંનાં આટલાના શાંચા **બનાવાની રીત**—જો તમુને શીકા તથા ચાંદ અથવા કોઈબી જાતનો છાપ લેવો હોયતો પેહલાં તેહની ઉપર તેલ લગાડવું, પછે નરમ કીધેલાં શીંગડાંનો માવો લેઇને (જુઓ શીંગડાંને નરમ કરવાની રીત—નાં૦ ૪[illegible]) તેની ઉપર દાબીને મુકવો. જારે તે શુકાશે એટલે શીકા અથવા ચાંદ ઉપરનો છાપ તેમા બરાબર પડેલો જણાંશે, પછે તે શીંગડાનાં ઓટલાં બીબાંમાં પ્લાશટર ઓફ પારીશ" અથવા નરમ લાંબી તેમાં દાબીને કાહાડશોતો જેવો શીકો અથવા ચાંદ હશે તેહની બરાબર નકલ નીકળશે.

૪૪૩. લીંબુના રશને લાંબી મુદત શુધી જાલવી રાખવાની રીત—પકવાંન બનાવવામાં લીંબુનો રશ ઘણો કાંમમાં આવેછે, પણ જાહારે જોઇએ તાહારે મળી શકતો નથી. તેથી લીંબુ જારે ઘણાં શશતાં હોય ની સારે તાજાં રશદાર લીંબુ જેટલાં જોઇએ તેટલાં લેઇને શુમારી ટેબલ ઊપર મુકીને હાતની હથેલીથી ફેરવ ફેરવ કરી નરમ કરવા પછે દરેક લીંબુની બએ ચીરા કાપવી, તે ચીરાને લાકડાંનાં બનાવેલા બે તખ્તાની વચમાં મુકીને દાબવી, કે જેથી રશ નીકલશે. એ રશને એક કાચનાં વાશણમાં કાહાડવો. તરાંબાંનું વાશણ લેવું નહી, પછે બીજાં કાચના વાશણમાં તે રશને મલમલના કપડાંથી ગાળી કાહાડવું. શંભાલ રાખવી કે લીંબુનું છલતું તથા બાંધું તેમાં પડે નહી. તીપારબાદ નાહની અરધા આઉંશ અથવા આઉંશ વાલી શીશીઓને શાફ કોરડી કરીને તેમાં રશ ભરવો. પણ શીશીને મોહડાં શુધી ભરવી નહી જરા અધુરી રાખવી, અને તે શીશીમાં ભરેલા રશની ઊપર એક ટીઈ ઇસપુન ભરીને મીઠું તેલ નાખી તરત બુચ મારી ઠંડી જગા ઉપર ઉભી મેલવી, જયારે શીશીમાંથી રશ કાહાડવો હોય, તીપારે એક શલીને છેડે રૂઊ લપેટી શીશીમાં બોલીને ઉપર ઉપરથી તેલને દુર કરી કાહાડી લેવું. જયારે બધું તેલ નીકલી રહે કે રશને વાપડવામાં લેવું. પણ એ શીશી ઊઘાડેલો રશ જાહાજા દીવશ શીશીમાં રેહેતો નથી અને બગડી જાયછે, વાશતે ખપ જોગી નાહની નાહની શીશીમાં ભરી રાખીઓ હોય તો વધારે શારૂં.

૪૪૪. કાચને શેહુલાઈથી કાપવાની રીત—[illegible] કોર ઊપર કાણશથી કરી [illegible] ને એક શહરેતો પાડવો. પછે એક લોહડાંનાં શલીઆને ગરમ લાલ ચોળ જેવા કરી, પેલા શહરેતા ઉપર મુકીને જે પરમાંણે કાચ કાપવો હોય તે પરમાંણે ફેરવતા જવું એટલે કાચ પોતાની મેળે કપાતો જશે.

૪૪૫. ટાઈપ (બીબાં છાપવાના) બનાવવાની રીત—૨ ભાગ શુરમાની અંદર ૬ શુ ભાગ શીશાંને તાવીને મેળવી નાખવું.

૪૪૬. ફુલને તાજાં રાખવાની રીત—કપુરનાં પાણીમાં ફુલને રાખી મેલીઆથી તેઓ થોડા દાહાડા તાજાં ફુલના જેવાં રેહેશે.

૪૪૭. એરંડીઆના જોલાબની શુગ ભાંગવાની રીત—આ ગુણગારા જોલાબથી જેવો શુગાતા હોય તેઓએ આએ પ્રમાંણે બનાવીને પીવું—એક ઈંડાની દાલ શાથ જોલાબને શારીપેઠે મેળવવું અને તે કાલવતાંજ તેમાં થોડી તજ અથવા પેપરમીંટનાં ટીપાં ઊમેરતા જવું અથવા નહીતો પાંણી અને ૨ ચમચી તજનું ટીંકચર રેડવું. બીજું—જોલાબ લેવા આગગમજ નારંગી અથવા લીંબુની છાલ ચાવીપાથી એરંડીઆનો શવાદ ઘણો થોડો લાગેછે.

૪૪૮. ઈંડાંનું તેલ કાહાડવાની રીત—ઈંડાંની દાલ એક ભાગન ૨ ભાગ પાંણી શાથે કાલવીને મેળવવી. પછે તેમાં એક ભાગ દારૂનો અરક નાખી રેહવા દેઇને ઉપરથી તેલ નીતારી લેવું.

૪૪૯. બદાંમની બીજનું તેલ કાહાડવાની રીત—જો બદાંમનુ તેલ કાહાડવું હોય તો તેની બીજ ૦ ઘડી ઉના પાંણીમાં બોળવી રાખવી, પછે તેને પાંણીમાંથી કાહાડી શંનના લુગડાથી લુછી નાંખીને ઉપરથી બદાંમના છલતાં કાહાડી નાખવા. પછે પથરની શાફ ખલમાં નાંખી બારીક વાટીને એક શરખું કરવું અને તે તેલમા જે જાતની શુગંધી મેલવવી હોય તે જાતની એલચી, લવંગ, જાયફલ વગેરેને જુદા વાટીને તેમાં ભુકો નાંખવો. પછે તે મળી જાય તીયાં શુધી ખાંડ કરવું. તોપાબ્બાદ તેમાં શુકી દરાખ (કાલી અથવા લાલ ગમે તેહવી ચાલશે) ને પાંણીમાં ધોહી ડીટીયા કાહાડી નાખીને ૬ થી ૭ નંગ નાખી (જો બદામ વધારે હોયતો વધારે નાંખવી) ખાંડ સમજવું. જેમ જેમ તેને

પાસ ધીમેથી તેલ નીકળતું જશે, અને બધાં મની બીજનાં ભુકાનો, ગોળ બાજશે. જેમ તેલ નીકળતું જાય તેમ ખલને જરા વાંકી કરીને હાથનાં આંગળાંમાંથી ચીનાઈ કે કામનાં વાસણમાં કાહાડી લેતા જવું. છેલે જ્યારે બધું તેલ નીકળી રહે તીયારે તેલને શીશીમાં ભરી બુચ દેઈ રાખી મુકવું. સુચના—કોઈ પણ તેવી બીજનું તેલ કાહાડનારે એટલી વાત યાદ રાખવી કે તે બીજનાં છુંદતાં કાહાડી નાંખીને માતર જરા પાંણીનો હાથ દેવો, અથવા દરાખને પાંણીમાં જરાવાર બીજવી પોહી નાંખીને તેમાંથી કડીપા કાહાડી નાંખી કાંમમાં લેવી તો તે પણ પાંણીનો હાથ મારવાની ગરજ શારેછે, એમ કરતાં તમાંમ તેલ ન નીકલે તો થોડી દરાખ વધારે નાંખવી. દરાખ નાખીપા પછે જરા જરા પાંણી છાંટતાં જવું એટલે તમામ તેલ નીકળી આવશે. પાંણી જોઇએ એટલુંજ નાંખવું, વધારે નહી પડે તેની સંભાલ રાખવી. બીનોમાંથી શારૂં તેલ નીકલેછે તેનું કારણ દરાખછે. દરાખમાં એવો ગુણછે કે બીજનો તમાંમ મેલ પોતે એંચી લેછે, તેમજ બીજના ગોલનો જરા ભાગ ઓગલી કે મલી જવા દેતી નથી, અને તેથીજ તેલ શાફ તરી રહે છે. બીજું—ઘણું તેલ કાહાડવું હોયતો ઘાંચીની ઘાંણીમાં અથવા તેલ કાહાડવાના પરેશમાં બીજોને પીલવી, પછે એક રશ થાય એટલે ઉપર પરમાણે દરાખ નાખવી તો તેથી પણ તેલ શાફ નીકલશે. તરીજું—જો બીનોનું તેલ કાહાડવું હોયતો તે બીનોને [illegible] ખુંડી તેને તેનાથી આઠ ઘણા પાંણીમાં નાખી ચુલા ઉપર ઉકાલવું, પાંણી બધું બલી જાય તે પછે ઉપર તેલ તરી આવશે; તે તેલ એક વાસણમાં કાહાડી લેવું અને તલીએ જોલ અથવા બાંધનો કુચો રહેશે. "[illegible] મયારાંમ."

૪૫૦. ગોલાબની ટાકણી—ગોલાબના પાંણીમાં ૮ રતલ ખાંડ એક આઉંસ આરબી ગુંદર નાંખી તેને લાહી જેવી બનાવવી. જો ગોલાબનો ખરોબર ટાકણીમાંથી વાશ નહી આવેતો ટાકણી બનાવતી વખતે ગોલાબનું એશેનસ થોડાં ટીપાં નાંખવાં. પછે તે ખાંડ અને ગુંદરની બનાવેલી લાહીને એક સંગેમરમરના સુવાલા પથર ઉપર મેલી વેલણથી કરી અરધા રૂપીઆની કોર જેટલી જાડું વણવું, ઉપરથી વણતી વખતે ખાંડને જરા જરા ભભરાવીને વણતાં જાવું કે વેલણ વલગી જાય નહી. પછે જેવા આકારમાં ટાકણી બનાવવી હોય તેહવી "ટીન કટર" થી કાપી કાહાડવી. ત્યારબાદ તે ટાકણીઓને ચારણી ઉપર મુકી બેઠી આગલ શુકાતી મેલવી અને શુકાયા પછે બાટલીમાં ભરવી. એવીજ રીતથી પેપરમોંટની ટાકણીઓ બનાવવી, પણ ગોલાબને બદલે પેપરમોંટનું તેલ નાખી મેલવીને બનાવવી.

૪૫૧. પેપરમીટની ટાંકણી—(જુઓ ગોલાબની ટાંકણી બનાવવાની રીત—નંબર ૪૫૦) પણ ગોલાબને બદલે પેપરમોંઠનું તેલ નાંખવું.

૪૫૨. લવંગની ટાંકણી—(જુઓ ગોલાબની ટાંકણી નંબર ૪૫૦) પણ એમાં ગોલાબનાં એશેનસને બદલે લવંગનું એશેનશ નાંખવું, અથવા ૨ આઉંશ છુંદેલાં લવંગને દર એક રતલ ખાંડ મેલવીને ઉપલી રીત પરમાંણે બનાવવું.

૪૫૩. લીંબુની ટાંકણી—(જુઓ ગોલાબની ટાકણી નંબર ૪૫૦) પણ ગોલાબને બદલે દર એક રતલ ખાંડે ૧॥ પેનુવેડ ડ્રામ લીંબુનું તેલ નાંખી મેલવવું.

૪૫૪. વલીઆરીનો બરાનડી—ચાર આઉંશ વલીઆરીને છુંદીને એક ગેલન બરાનડીમા ૧૫ દાહાડા સુધી બીજવાં રાખવી, પછે ગાલીને તેમાં ૨ રતલ બુરા ખાંડ નાંખવી.

૪૫૫. લીંબુનો બરાંનડી—એક ડઝન તાજાં લીંબુની છીલને એક ગેલન બરાં

નળીમાં એક અઠવાડીયા સુધી બાંધી રાખવી, પછી ચોલાંને ગાળી કાહાડવાં, અને તેમાં એક રતલ ધુરા ખાંડ નાંખી બાટલીમાં ભરી રાખવું.

૪૫૬. આરંજનો બરાનડી—(જુઓ લીંબુનો બરાનડી) પણ લીંબુને બદલે નારંગી લેવાં.

૪૫૭. કાલી દરાખનો બરાનડી—એક પોહલા મોહડાંની બાટલીમાં અરધી બાટલી કાલી દરાખ નાંખી તે બુડે એટલો બરાનડીથી ભરવી, અને તેને એક જગા ઉપર આશરે બે મહીના સુધી રેહવા દેવી. પછે તેને ગાળી કાહાડી મરજી પરમાણે ખાંડ નાખવી.

૪૫૮. રાતી દરાખનો બરાનડી—(જુઓ કાલી દરાખનો બરાનડી) પણ કાલી દરાખને બદલે રાતી દરાખ લેવી.

૪૫૯. સુવાનો બરાનડી—(જુઓ વલીઆરીનો બરાનડી નાં૦ ૪૫૪) પણ વલીઆરીને બદલે સુવાને છુંદીને નાંખવા.

૪૬૦. પાચાં કુવીલને કઠણ કરવાની રીત—ફટકીનાં ઉકળતાં પાણીમાં એક મીનીટ સુધી કુવીલની નળીઓને બોળીને વપરાતાં કરવાં.

૪૬૧. કશાબ ભરતી વખતે હાથમાંથી પરશેવો નીકલતો હોય તેને અટકાવાનો ઊપાય—હાથને શાબુનાં પાણીથી ધોઈ સાફ શફેદ કપડાંથી ઘસડીને લુછવાં. પછી કશાબનું ભરતકામ ભરવું. એમ કરતાં જો પરશેવો નીકલે તો ચણાના સુકાં ફુલાં અથવા ભુસાથી હાથને ઘડી ઘડી સાફ કરીયા કરવું.

૪૬૨. કુઈનાનને પાણીથી પીગલાવવાની રીત—જો કુઈનાનને પાણીથી પીગલાવવું હોયતો જેટલા ગરેન કુઈનાન લીધું હોય તેટલાંજ ટીપાં "શલફયુરીક આસીડ" નાંખવાં, અને પછે તેમાં પાણી નાંખવું.

૪૬૩. કોપરેલ તેલને શાફ કરવાની રીત—જો લાંબો વખત રેહેવાથી કોપરેલ ખરાબ થઇ ગયું હોયતો તે કોપરેલને એક બીજા વાશણમાં કાહાડી તેનાં પરમાંણ પરમાંણે ઘણું શરખું મીઠું નાંખીને એક દાહાડો તડકાંમાં મુકી રાખવું, પછે બીજે દાહાડે ઊપર ઉપરથી કોપરેલને આશતે રહી નીતારી લેવું.

૪૬૪. હાડકાંને નરમ કરવાની રીત—હાડકાંને જલદ શરકામાં બોળી રાખ્યાથી નરમ થાયછે, જો એથીબી નરમ નહી થાયતો બે ચમચા શરકામાં એક ચમચો ભરીને ઘણુંજ આગ "એશીટીક આશીડ" નાખવું.

૪૬૫. હાથીદાંતને નરમ કરવાની રીત—(જુઓ હાડકાંને નરમ કરવાની રીત—નાં૦ ૪૬૪.)

૪૬૬. ગંધકનો મલમ બનાવવાની રીત—ગંધકના ફુલને શાલીડના અથવા મીઠાં તેલમાં મેલવવું. એ મલમને ખુજલી ઊપર લગાડીયાથી તરત સાફ થઇ જાયછે.

૪૬૭. આંગલીમાંથી શોનાની તાઈટ વીટીને કાહાડવાનો ઊપાય—જો આગલીએ વીંટી ખુતી બેઠી હોય અને નીકલતી નહી હોયતો તે વીંટી ઊપર પારો (કુયીકશીલવર) ઘસવો એટલે તે વીંટી કકડી થઈને ભાગી જાશે.

૪૬૮. જરમન શીલવર બનાવવાની રીત—તરાંબુ ૨૦ ભાગ, જશત ૧૦ ભાગ, નીકલ એક ભાગ, લોખંડ એક ભાગ. આ બધાંને તાવીને મેલવવું.

૪૬૯. પીતલ બનાવવાની રીત—તરાંબુ ૩ ભાગ અને જશત એક ભાગ. એ બેઉને સાથે તાવીને મેલવવું.

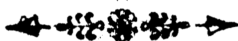
૪૭૦. ગંધકાંને દુર કરવાનો ઊપાય—જો કોઇબી જગામાંથી ખરાબ ગંધો આવતી હોયતો "બલીચીંગ પાઉડર" (Bliching Powder) ખરાબ દુરગંધ વાલી જગા ઊપર છાંટવો.

૪૭૧. કાશું બનાવવાની રીત—તરાંબુ ૧૬ ભાગ, કલઇ ૪ ભાગ. એ બેઉને મેળવીને ગાળવી.

૪૭૨. શુનાનાં દાગીનાને ઊકાળવાની રીત—પાંણી એક ભાગ, મીઠું તેલ ૨ ભાગ આંમલી અથવા લીંબુનો રસ ૧ ભાગ. એ બધાંને એક વાશણમાં નાખી શુનાનો દાગીનો તેમાં મુકીને આંતશ ઉપર મુકીને ઊકાળવું.

૪૭૩. રૂપાંના દાગીનાને ઊકાળવાની રીત—આંમલીને પાંણીમાં ચોળી તેમાં રૂપાંનો દાગીનો નાખીને ઉકાળવું.

૪૭૪. આરશીની ફ્રેમ અથવા લાકડાં ઊપર મોલમો ચડાવવાની રીત—"નાઈટરીક આસીડ" તથા "ઇસપીરીટ ઓવ ડર" તથા "બરાંનડી બટર" એ ત્રણેને મેળવીને અંદર શુનુ નાખીયાથી પીગળી જાય છે, પછે પોટાનું પાંણી કરીને તેમાં નાખવું. તીપારબાદ લાકડાંને ઘણું સાફ કરીને તેની ઊપર ઊપલી મેળવણી લગાડવી. એ મેળવણી તરાંબાનાં, ફુલાદ, પીતલ તથા રૂપાંની તરતાર પરથી ચહડે છે; પણ એ મધે "મીયુરીઆટીક આસીડ" પેહલાં નાખવું જોઇએ.



આઇસક્રીમ.

૪૭૫. આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત—આઇસ ક્રીમ બનાવાનો શાંચો જરૂરનો પતરાનો તાઇટ ઢાંકણા વાળો લેવો. તથા તે શાંચાને ફેરવવાને વાસતે ઊપર હેનડલ બનાવેલું જોઇએ, તેમાં આયનું લાકડાંનું મીરબી શાંચાના જેટલું ઊંડું તથા નવ અથવા દશ ઇંચ પેહલાનું લેવું, પીપનાંથી પીગલેલું આઇસ તથા નીમખનું પાંણી કાહાડી નાખવાને થાય એક કાંણું પાડી મજબુત બુચ મારો, પછે જે જાતની ફરુટ અથવા દુધનું આઇસક્રીમ બનાવવું હોય તેવાં દુધને શાંચામાં નાંખી મજબુત સખત ઢાંકણું ઢાંકી, પીપમાં થોડું આઇશ તથા નીમખ નાંખી તે શાંચાને તેમાં મેલવો, પછે આઇસના નાહાના કકડા તથા નીમખથી પીપને ઉપર શુધી ભરી રાખવું. (ત્રણ ભાગ આઇસ એક ભાગ નીમખ નાખવું) તીપારબાદ એ શાંચાને થોડી મીનીટ શુધી રેહવા દેવું. (વાજલાંથી ઢાંકી મુકતો વધારે શારૂં) પછે થોડી મીનીટ શુધી તે શાંચાનું હેનડલ ધરીને જડપથી જોરથી ફેરવવું. પછે ઢાંકણું ઉઘાડી લાકડાંનાં બનાવેલા ચમચાથી અથવા પાટલી લાકડાંની ચોપથી શાંચાની બાજુએ જે આઇસક્રીમ બંધાયું હોય તેને શરૂઆતથી મેલથી નાંખી પાછું ઢાંકણું ઢાંકીને જ્યાંહાં શુધી આઇસ ક્રીમ બંધાઇને તઇઆર થાય ત્યાં શુધી થોડે થોડે વારે ફેરવીયા કરવું. શાંચો ફેરવતા વખતે ખંબાલ રાખવી જોઇએ કે જેથી આઇસ ક્રીમમાં કશું ગાંગડા રહે નહી, પણ બધું એકસરખી રીતે શરૂઆથી મલી જઇને બંધાય. આઇસ ક્રીમ બંધાયાબાદ કોઇ બી વખત શુધી રાખવું હોયતો પીપમાંથી બુચને કાહાડીને પીગલેલું આઇસ તથા નીમખનાં પાંણીને બાહાર કાહાડી નાખવું અને પાછું પેહલાંની માફક આઇસના કકડા તથા નીમખ નાંખી પીપને ભરી રાખી તેમાં શાંચો મેલી રાખવો. જો બીબામાં આઇસ ક્રીમ બનાવવું હોયતો, શાંચામાં જેવું આઇસ ક્રીમ બંધાવા આવે કે તેમાંથી કાહાડી બીબામાં ભરવું, પછે તે બીબાને મજબુત બંધ કરી આઇસ તથા નીમખથી ભરેલાં પીપ અથવા વાશણમાં મેલી રાખવાં અને જ્યારે જોઇએ ત્યારે પીપમાંથી બીબાને કાહાડી બાહેરથી વલગેલા નીમખને ધોઇ નાંખી ગરમ ગરમ પાંણીમાં બીબાને બોળી તરત ઉંધું વાળી કાહાડવું. કે જેવી જેવાં આકારનો બીબો હશે તેવું આઇસ ક્રીમ નીકળશે; દુધને ઊકાળી ઘટ કરવું અને તે

ને ઠંડું પડવા દેઈને મરજી પરમાંણે ખાંડ નાંખી કપડાંથી ગાળી લેવું. તીયારે પછે તેમાં જે જાતનો મુરંબો અથવા જામ તથા જેલી નાંખવી હોય તે નાંખી આઇશનાં ચાંચામાં ભરી બાંધવું. જો દુધની "કરીમ" (મલાઈ) નહી મલેતો દુધને ઉકાળીને તેનાં જેવું ઘટ કરવું.

૪૭૬. આઇશ વગર આઇસ કરીમ બનાવવાની રીત—જો આઇશ મળતું નહી હોયતો આગે નીચલી મેળવણી આઇશ કરીમ બનાવવાનાં બાકસાંનાં પીપમાં ભરી, જશતનાં પતરાંનો બનાવેલો આઇશનો સાંચો દુધથી ભરીને મોહડાં સુધી તેમાં મેલી રાખવો. "મીયુરેટ આફ એમોનીયા" (શાલઆમોનયાક) પ બાગ, "નાઇટરેટ આફ પોટાશ" (શાલપીટર) પ બાગ, પાંણી ૧૬ બાગ નાંખીને મેળવવું. બીજું—"મીયુરેટ આફ એમોનીયા" પ બાગ "નાઇટરેટ આફ પોટાશ" પ બાગ, "શનફૂટ આફ શોડા" (ગલોબર શાલ્ટ) ૮ બાગ, પાંણી ૧૬ બાગ નાંખીને મેળવવું. તરીજું—"નાઇટરેટ આફ એમોનીયા" એક બાગ "કારબોનેટ આફ શોડા" એક બાગ, પાંણી એક બાગ નાંખીને મેળવવું.

૪૭૭. આબેરીનું આઇશ કરીમ—ચાર રાતાં પાકેલાં આબેરી લઇ એક વાસણમાં નાંખી મસળીને તેનો રસ કાહાડવો, પછે તે રસને કપડાંથી ગાળી કાહાડીને તેમાં એક પેંટ "કરીમ" (ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ) મરજીમાં આવે એટલા સવાદને સારૂં એક અથવા બે લીંબુનો રસ તથા જેટલા આબેરી લીધા હોય એટલા વજન બરાબર ખાંડ તથા (જુઓ આઇશ કરીમને વાશતે રંગ બનાવવાની રીત—નાં૦ ૪૯૭) જરા કીરમજનો રંગ નાંખી બધાંને મેળવી સાંચામાં નાંખી બાંધવું. બીજું—જો તાજાં આબેરી નહી મલેતો એક રતલ આબેરી જામ એક અથવા બે લીંબુનો રસ તથા એક પેંટ ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ (કરીમ) તથા જરા કીરમજનો રંગ નાંખી સાંચામાં બાંધવું.

૪૭૮. રાશપબેરી આઇશ કરીમ—એક રતલ રાશપબેરી જામ, એક પેંટ ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ, એક અથવા બે લીંબુનો રસ, થોડું તાજું દુધ, અને જરાક રંગ (જુઓ આઇશ કરીમને વાશતે રંગ બનાવવાની રીત—નાં૦ ૪૯૭) નાંખી બધાંને મેળવી સાંચામાં બાંધવું. જો રાશપબેરીની મોહશમ હોય અને તાજાં મળતાં હોયતો એક બાગ રાશપબેરીનો રસ, એક બાગ સ્ટ્રાબેરી જામ અને થોડી ખાંડ નાંખી મેળવીને સાંચામાં બાંધવું.

૪૭૯. કરંટ દરાખનું આઇશ કરીમ—(જુઓ આબેરી આઇશ કરીમ બનાવવાની રીત—નાં૦ ૪૭૭) પણ એમાં આબેરીને બદલે કરનટ દરાખ લેવી તથા તેમાં થોડી રાશપબેરી નાંખીને ઉપલી રીત પરમાંણે બનાવવું.

૪૮૦. અનીનાશનું આઇશ કરીમ—અનીનાશ ૦॥ રતલ લેઇ છોલી તેની કાતરીઓ કરી ખલમાં નાંખી બારીક કરવી. પછે તેમાં ૦॥ રતલ ખાંડ તથા એક લીંબુનો રસ, અને ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ એક પેંટ નાંખી ચારણીમાંથી ગાળી કાહાડીને સાંચામાં બાંધવું. બીજું—અનીનાશનો બારીક કીધેલો મુરંબો ૦॥ રતલ, એક પેંટ ઉકાળેલું દુધ (કરીમ) ખાંડ તથા થોડું તાજું દુધ નાંખી મેળવીને સાંચામાં બાંધવું.

૪૮૧. જીનજર આઇશ કરીમ—૬ આઉંસ આદાનો કુંડેલો મુરંબો, લીંબુનો જરાક રસ, એક પેંટ ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ (કરીમ) ૦॥ રતલ ખાંડ. એ બધાંને મેળવી નાંખી તેને ઝીણાં કાણાંની ચાળણીથી ગાળી કાહાડી સાંચામા બાંધવું.

૪૮૨. એપરીકાટ (આલુ) આઇશ કરીમ—એપરીકાટ જામ ૦॥ રતલ, ૭ નંગ છોલેલી કડવી બદાંમને ખલમાં નાંખી મેળવવું. પછે તેમાં એક પેંટ ઉકાળીને ઘટ કીધે

લું દુધ, ૨ ગલાશ નોયો દારૂ નાંખી મેળવી ને ચારણીમાંથી ગાળી કાહાડી શાંચામાં બાંધવું.

૪૮૩. નોઈયો આઈસ ક્રીમ—એક પેંટ ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ, એક લીંબુનો રસ, ૦॥ રતલ ખાંડ અને ૧ ગલાશ નોયો નામનો મીઠો દારૂ નાખી શાંચામાં બાંધવું.

૪૮૪. મીક્ષીફ્રૂટ આઈસ ક્રીમ—ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ એક પેંટ, ૨ લીંબુનો રસ, ૧ રતલ ખાંડ અને ૧ ગલાશ વાઇન નાખી મેળવીને શાંચામાં બાંધવું. પછે કોઈબી જાતના ફરૂટનો ૦ રતલ મુરબ્બાના ઝીણા ઝીણા કટકા કરી આઇસમાં મેળવીને આઇસ ક્રીમની સાથે એક મોલડમાં નાખી તે મોલડને આઇસ તથા નીમકથી એક વાસણ ભરીને તેમાં મેલી રાખવાં.

૪૮૫. રેતેફીયા આઈસ ક્રીમ—૨ આઊંસ રતેફીયા નામનો મીઠો દારૂ, ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ (ક્રીમ) એક પેંટ. ૦॥ રતલ ઝીણી ખાંડ, ૨ ઇંડાંની કાલવેલી દાળ, તથા થોડું તાજું દુધ. એ બધાંને એક વાસણમાં નાંખી, ધીમી આંચના આતસ ઉપર મુકી શારીપેઠે મેળવવું અને તેવું ઉકળવા માંડે કે તરતજ ચુહુલા ઉપરથી નીચે ઉતારી પાડવું. પછે ઝીણી ચારણીમાંથી ગાળી કાહાડી તેમાં અરધાં લીંબુનો રસ નાંખી ઠંડું પાડવું. ઠંડું પડ્યા પછે શાંચામાં નાંખી દાબવું, અને જ્યારે નજદીક બંધાવા આવે કે તેમાં જરા વધારે રતેફીયા અથવા નોયો દારૂનું એક ગલાશ નાંખીને શાંચામાં બાંધવું.

૪૮૬. લીંબુનું આઈસ ક્રીમ—એક પેંટ ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ, ૦॥ રતલ ખુરા ખાંડ તથા ૨ લીંબુની છાલને ખાંડનાં ગાગડા ઉપર ઘસીને શારીપેઠે મસળવી. એટલે લીંબુની છાલના ખાટાશ તેમાં આવશે. પછે તેમાં લીંબુના રસને તેમાં નાંખી મેળવીને શાંચામાં બાંધવું. અગર તો થોડાં ટીપાં લીંબુનાં ગ્રીનગ્રાસનાં નાંખવાં.

૪૮૭. નારંગીનું આઈસક્રીમ—(જુઓ લીંબુનું આઇસક્રીમ નાં. ૪૮૬) પણ લીંબુની છાલને બદલે નારંગીની છાલને ખાંડનાં ગાંગડા ઉપર મસળવી તથા તેનોજ રસ નાખવો અને અગર તો નારંગીમાં એક્ષટ્રેક્ટના થોડાં ટીપાં નાખી જાણે રીતે પરમાં ણે બનાવવું.

૪૮૮. વેનીલા આઇસ ક્રીમ—૦॥ આઊંસ વેનીલા (એક જાતની ખુશબોદાર શીંગ) ને કાપી ઝીણા કટકા કરી ખાંડણીમાં ખાંડીને નાંખી ૦॥ રતલ ખાંડની સાથે ઘણીજ બારીક વાટવી. પછે ચારણીથી ચાળીને એક વાસણમાં નાંખી અરધી પેંટ દુધ તથા ૨ ઇંડાંની કાલવેલી દાળ નાંખી ધીમા ઇંગાર ઉપર મુકીને ગરમ કરવું. પણ ઉકળવા દેવું નહી. ગરમ કરતી વખતે તેને ઘડી ઘડી હીલવીયા કરવું. ત્યારબાદ તેને ચુલા ઉપરથી ઉતારીને તેમાં બીજું એક પેંટ ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ તથા એક લીંબુનો રસ નાખી સાથે મેળવીને શાંચામા બાંધવું.

૪૮૯. શાદું આઇસ ક્રીમ—ઉકાળીને ઘણુંજ ઘટ કીધેલું દુધ (ક્રીમ) એક પેંટ એક લીંબુનો રસ, ૦॥ રતલ ખાંડ તથા જરા બદામનું તેજાબ નાંખી મેળવીને શાંચામાં બાંધવું, જો ઘણું શાદું બનાવવું હોય તો થોડું તાજું દુધ નાંખીને મેળવવું.

૪૯૦. પસ્તાંનું આઈસ ક્રીમ—૪ આઊંસ પસ્તાંને ગરમ પાણીમાં નાંખી જરા વાર રાખી કાહાડી નાંખી બારીક ખુડવાં. ખુંડતાં ખુંડતાં જરા દુધનો છાંટો નાંખતા જવું. પછે તેમાં ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ એક પેંટ નાંખી ચારણીમાંથી ઘણી વખત ગાળીયા કરવું. પછે તેમાં ૦॥ રતલ ખુંદેલી ખુરા ખાંડ નાંખી ઠંડાગાર થઇ પડ્યે દુધ શાંચામાં નાંખી ફરીથી બાંધવું.

૪૯૧. બીસ્કીટ આઈસ ક્રીમ—એક પેંટ ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ, ૨ આ

ઉંસ વીલેટોરીઆ અથવા પ્રસ્પંજ બીસ્કીટ, થોડું તાજું દુધ, ૨ ઇંડાંની સફેતીની દાળ, ના રતલ ખુબ ખાંડ. એ સઘળાને મેળવી ધીમે આંચવાતાં ચુલા ઉપર મુકીને ગરમ કરવું. પણ ઉકાળવું નહી. પછે ચુલાપરથી ઉતારીને ચારણીથી ગાળી કાહાડવું, અને તેમાં ના ગ્લાસ વાઇન નાખી, મોલ્ડમાં ભરીને બંધ કરવું, પછે તે "મોલ્ડ" ને આઇસ તથા નીમખનાં વાસણમાં રાખી મેલવાં, અને તો શાંચામાં બાંધવું.

૪૫૨. મગરાના આઇસ ક્રીમ—એક પેંટ ઉકાળીને પ્રસુંજ ઘટ કીધેલાં દુધને બદામથી ૪૪ ચહરાવી, તેમાં ના રતલ ખાંડ ૨ ગ્લાસ મરસ્કીનો (ગેગીપ્રસમાંથી ગાળેલો દારૂ) નાખી મેળવીને શાંચામાં બાંધવું,

૪૫૩. રોઝામન (તજ) આઇસ ક્રીમ—(જુઓ વેનીલા આઇસ ક્રીમ—નં ૪૮૮) પણ એમાં વેનીલાને બદલે શારી તજ ને છુંદીને નાખો ઉપરની રીત પરમાણે બનાવવું.

૪૫૪. કફી આઇસ ક્રીમ—૬ આઉંસ શારી મુખા કાફના દાણાને ભુંજવા (પણ ભુંજવા નહીં કેમકે બળી જવાથી ખરાબ વાસ આવશે) પછે એક પેંટ ઉકાળીને ઘટ કીધેલા દુધમાં થોડી થોડી ઇંડાંની દાળ નાખી હલવ હલવ કરવી, તીપારબાદ એક વાસણમાં તે દુધને નાખી ગરમ ગરમ કાફીના ભુંજેલા દાણા તેમાં નાખીને મજબુત ઢાકણું ઢાંકી ઉપર એક શફેદ ટુવાલ ઢાંકવો. પછે એક કલાક શુધી રેહવા દેઇને ચારણીથી ગાળી લેવું, જેથી દુધમાં કાફીનો વાસ રેહશે. પછે તેમાં ના રતલ ખાંડ નાખી મેળવવું. અને તે થંડું પડે એટલે શાંચામાં નાખીને બાંધવું.

૪૫૫. ટી (ચાહ) આઇસ ક્રીમ—૧ આઉંસ શારી શુકી ચાહને એક પેયાલામાં નાખી તે ચાહ ડુબે એટલું કરતું પાણી નાખી ૧ કલાક શુધી ઢાંકી રાખવું. એટલે ચાહનો રંગ તથા વાસ તેમાં રેહશે. પછે તેને ઝીણી ચારણીમાંથી ગાળી કાહાડી તેમાં એક પેંટ ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ તથા ના રતલ ખાંડ નાખીને મેળવીને શાંચામાં બાંધવું.

૪૫૬. પુડીંગ આઇસ ક્રીમ—એક પેંટ ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ અરધી પેંટ તાજું દુધ, એક આઉંસ છુંડેલી મીઠી બદામ ૪ ઇંડાંની કાળવેલી દાળ, અને ચાર તલ બારીક છુંડેલી ખાંડ. એ સઘળાને મેળવી એક વાસણમાં નાખી, ધીમી આંચના ચુલાપર મુકીને ગરમ કરવું, પણ ઉકાળવું નહીં, ઉકળવા માંડે કે તરતજ ચુલા ઉપરથી ઉતારી પાડવું, અને તેને થંડું પડવા દેવું. પછે તેમાં ૨ વાઇન ગ્લાસ બરાનદી નાખી એ સઘળાને મેળવી શાંચાથી બાંધવું, અને જયારે નજદીક બંધાવા આવે એટલે કોઇબી જાતના ફલના મુરબાને ઝીણા ઝીણા કાપીને કેટલાક કરવા તથા તેમાં થોડી કરનટ દરાખ નાખી આહાસમાં મેળવીને પેલા આઇસ ક્રીમની સાથે એક "મોલ્ડ" માં ભરી મજબુત બંધ કરી આઇસ તથા નીમખનાં ભરેલાં વાસણમાં "મોલ્ડ" ને મેલી રાખવાં. પછે ખાતા વખતે "મોલ્ડ" માંથી કાહાડવું.

૪૫૭. આઇસ ક્રીમમાં નાખવાનો રંગ બનાવવાની રીત—આઇસ ક્રીમ તથા જેલીને રંગદાર કરવું હોય અને જો લાલ રંગનું બનાવવું હોયતો—૧૫ ગરેન કીરમજનો બારીક ભુકો કરી, ૧॥ પેંટ પાણીમાં, "ક્રીમ આફ ટારટર" ૧॥ ડ્રામ નાખી ધીમી આંચતાં ચુલાપર મુકીને અરધો કલાક શુધી ઉકાળવું, અને થોડું ઉકળવા આવે કે તેમાં એક વટાણા જેટલી ફટકી નાખી શીશીમાં ભરી રાખવી, પછે તેમાંથી જરા આઇસ ક્રીમ બનાવતી વખતે નાખવું. શફેદ રંગ—બદામને જરા પાણી સાથે છુંદીને નાખવી અથવા દુધની ક્રીમ નાંખવી.

પીલો રંગ—ઇંડાંનો દાળ અથવા જરા કેશરને દારૂમાં ભીજવી ગાળી કાહાડીને આઇસ ક્રીમ બનાવતી વખતે દુધમાં નાખવું.

પુડીંગ.

૪૯૮. કશાતર પુડીંગ—એક પેંટ દુધ ની અંદર એક મોહટો ચમચો ભરી આતો નાખીને આસતે આશતે કાલવવો, અને તેની અંદર ઈંડાંની દાર ૫, તથા થોડી ઝુંડેલી તજ ઉમેરીને પછે જે વાશણમાં બનાવવું હોય તે વાશણમાં શારીપેઠે માખણ લગાડીને તેમાં ઊપલી મેલવણી ભરવી, પછે એક જાદાં શફેદ કપડાંની ઊપર આતો લગાડી (પેહલાં કપડાંને પાંણીમાં ભીંજવીને નીચવી નાખવું. અને તે ભીનાપલાં કપડાંને આતો લગાડવો) તે વાશણનું મોહડું બાંધીને એક બીજાં વાશણમાં પાંણી નાંમી ચુહુલા ઉપર મેલી જારે કકરા આવે તીયારે પેલાં પુડીંગનાં વાશણને તે કકરતાં પાંણીમાં મુકવું. પણ તે વાશણ પાંણીમાં દુબી નહી જાય તેટલા વાશતે તેની કોર શુધી પાંણી ભરવું, તથા પુડીંગમાં નાંખેલાં ઈંદા એક બાજુએ ઠરી નહી જાય તેથી તે આતાને થોડી મીનીટ શુધી હીલવવું. અરધા કલાક શુધી પાંણીમા પુડીંગનાં વાશણને ઊકાલતા પછે પાંણીમાંથી બાહાર કાહાડી કપડાંને છોડી નાંખી દરાખની જેલી ઉપર લગાડીને ખાંધામાં લેવું.

૪૯૯. ગાજરનું પુડીંગ—એક મોહટાં ગાજરને પાંણીમાં બફી તેનાં રાતા ભાગને કાપીને થોડી ખલમાં મશલવું, પછે તેમાં એક ચમચો ભરીને બીસકીટનો ભુકો અથવા પાંઊંની કાતરીનો ભુકો, ૪ ઈંદાંનો દાલ તથા ૨ ઈંદાંની શફેતી, એક પેંટ ઉકાલીને ઘટ કીધેલું દુધ, એક મોહટો ચમચો ભરીને ગોલાબ, ૦। ખમનેલું જાયફલ અને ૨ આઊંસ ખાંડ. એ બધાંને એક વાશણમા નાખી શારીપેઠે કાલવીને મેલવવું. પછે એક છાબકી દેશમાં ખાજાનાં માંસનું પડ કરી ઉપલી મેલવણી નાંખીને ધીમાં ઈંઆરની મરમ ભઠીમાં ભુજવા મુકવું. પછે વાશણમાંથી કાહાડી ઊપર ખાંડ ભભરાવીને ખાધામા લેવું.

૫૦૦. નાલીયરનું પુડીંગ—એક ખમનેલાં નાલીએરમા મરજી પરમાણે તેહુંની મીઠાશને વાશતે ખાંડ નાંખવી. પછે તેમાં થોડું ઊકાલીને ઘટ કીધેલું દુધ નાંખવું અને જ્યારે નજદીક થંડું થવા આવે એટલે તેમાં ૬ થી ૭ ઈંદાંને કાલવીને નાખવાં તથા તેમાં લીંબુની ખમનેલી છાલ અને એક ચમચો ભરીને બરાંનડી નાખી, બધાંને મેલવીને એક રકાબીમાં માખણનું બનાવેલું માનનું પડ કરી તેમાં ઊપલી મેલવણી નાખી, ઊપર ખાંડ ભભરાવીને ભઠીમાં ભુજવા મુકવું.

૫૦૧. શેવનું પુડીંગ—શેવને દુધમાં ઊકાલીને એક દીશમાં માંન પાંથરીને મુકવી. પછે ઉકાલીને ઘટ કીધેલાં દુધમા જરા તજ, ગોલાબ, ખાંડ, લીંબુનો રસ તથા ઈંદાંની દાલ, એ બધાંને મેલવી શેવપર રેડવું. પછે તેની ઉપર બદાંમની જીણી જીણી શલીઓ કરી ઊપર પાંથરીને જ્યાં શુધી માંન કકરું થાય તીયાં શુધી ભુંજવું.

૫૦૨. નવી જાતનું પુડીંગ—અંજીર તથા તેથી થોડી વધારે પાંઊંની પોપરી અથવા કગરશી, ૨ પેંટ દુધ, એક કપ ભરીને ખાંડ, ૪ ઈંદાંની દાલ કાલવેલી, એક લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ, અને એક ઈંદાંનાં કદ જેટલું માખણ. એ શરવેને મેલવી ભુજવા મેલવું. જ્યારે તે જરા કડણ થાય અને પાંણી જેવું નહી રેહે એટલે તેને ચુલાપરથી ઉતારીને તેની ઊપર જેલી અથવા એવી કાંઈ ચીજનું પડ કરવું. તે પછે એક કપ ભરીને ખાંડમાં એક લીંબુના રસને કાલવવો તથા તેમાં ઉપલાં ૪ ઈંદાંની રહેલી શફેદી નાખીને જરા ઘાટ થાય તીયા શુધી કાલવવું. એટલું કરીને તેને ભુજેલાં પુડીંગ ઊપર રેડીને પાંથરવું, અને તીયાર પછે તેને ચુલાપર ફરીથી ભુજવા મુકવું.

૫૦૩. એક રોહુલું પલમ પુડીંગ–આટો ાાા રતલ. કીશમીશ દરાખ ાાા રતલ, ગીઇ ૬ આઊંસ, ઇંડાં ૮, દુધ એક પૈંટ, જરાક તજ તથા મીઠું. એ બધાંને એકઠું મેળવીને મશળવું, પછે એક ઊંડી રકાબીમાં ભરીને ૧ા કલાક વેર આતશ ઉપર રાખી ઊકાળીને પછે ખાવામાં લેવું.

૫૦૪. ચીચ (શરાનું) પુડીંગ—ઘઊંનો આટો એક રતલ, ચરબી અથવા ગીઈ એક રતલ, ખાંડ ાાા રતલ, દરાખ ાા રતલ. એ શઘલાંને એકઠાં મેળવી તેમાં એક રતલ પેંટેતા તથા એક રતલ ગાજરને બારીક છોલીને મશળીને નાખવા, અને બધાને શારીપેઠ મેળવી નાખવું, મેળવતાં મેળવતા થાપે જરા પાંણી લેવું, પછે તેને એક વાશણમાં નાંખીને ૮ કલાકોર તેને ભઠીમાં ભુજવું અને પછે ખાવામાં લેવું.

૫૦૫. પનીરનું પુડીંગ—પાંઉની એક મોહટી અને જરી કાતરીને દુધમાં ભીજવી રાખવી, પછે તેમા ૩ ચમચા (ટેબલ ઇસપુન) ખમનેલું વેલાતી પનીર (અથવા પનીરની જીની જીની બારીક કરચો) એક આઉંસ માખણ, કાળવેલાં ઇંડા ૨, જરાક મીઠું, રાઇ તથા લાલ મરચાંની ભુકી. એ બધાંને મેળવી એક છાલકી રકાબીમાં નાંખીને ભુજવું.

૫૦૬ મુરંબાનું પુડીંગ--૪ આઉંસ પાંઉની પોપડી લેઇ તેમાં ૬ આઊંસ ઘી, ૪ આંઉંસ ભુરા ખાંડ, ૨ કાળવેલાં ઇંડાં, અને ાા પૈંટ દુધ. એ શઘલાને શારીપેઠ મેળવીને અરધા કલાક શુધી એકગમ મેલી રાખવું. પછે ફરીથી તેને દશ મીનીટ શુધી વધારે રાખવું, અને પછે “મોલડ” માં (તંદુર) એક પડ તેનું અને એક પડ હરેક જાતનાં મુરબ્બાનું, એ પરમાણે અવાર નવાર કેટલાંક પડ કરીને તેને ૨ાા થી ૧ાાા કલાક શુધી ધીમી ભઠ્ઠીમાં મેલવું. પછે શંભાળીને ‘મોલદ’ માંથી કાહાડી રકાબીમા મેલી ખાવામા લેવું.

બીજી રીત—ઉપર લખીઆ પરમાણે પાંઉની પોપડી, ઘી, ખાંડ, ઇંડાં, દુધ. એ સઘળાને મેળવી નાંખી મોલદમા ભરીને તેને ચપટ બંધ કરવું, પછે તે મોલદને ઉકળતાં પાણીનાં વાશણમાં મેલવું, પણ તે પાંણી મોલદનાં માથાંપર નહીં આવે તથા તે પાણી બરાબર ઉકરતું રહે તેની શંભાલ રાખવી.

૫૦૭. રતાલુ કનુનું પુડીંગ—શફેદ રતાલુ કણ લેઇ તેને બારીક છોલીને મશળવા. પછે તેમાં ાાા રતલ માખણ, ાા રતલ ખાંડ, જરા તજ તથા જાવંતરી, ૧૨ કાળવેલા ઇંડાં તથા થોડું ગોલાબનું પાણી નાંખીને શારીપેઠ બધાંને મેળવવું, ગમેતો આરંજની થોડી છાલને જીણી જીણી કાપીને તેમાં નાંખવી. તીપારબાદ તેને પુડીંગ બનાવવાની ડીશમાં ભરીને ભુજવા મુકવું.

૫૦૮. ચોકન (પીલાંનું) પુડીંગ—૨ નાધલાં પીલાંને સાફ કરી કટકા કરવા, અને તેમાં જરા દરેલાં મરી તથા મીઠું અને ખમનેલું જાયફળ તથા જરા જાવંતરી નાખવી પછે એક નાધની તપેલીમા ૨ ચમચા ભરીને માખણ અથવા ગીઇ નાખી, પીલાંનાં કટકા ઘંકાય એટલું પાંણી નાંમીને તપેલાંને ધાકવી, પછે ધીમાં આતશના ઇંગારા ઉપર તપેલાંને મુકીને ચેરવવું, અરધું ચરવા આવે એટલે ચુલાપરથી ઊતારી થંડું પડવા દેવું, તીપારબાદ એક રતલ ચારેલા મેડાના આટામાં એક બાટલી દુધને ધીરે ધીરે આટો નાખીને મેળવવું. પછે તેમા ૬ કાળવેલાં ઇંડાં તથા જરા મીઠું નાખીને આટાની સાથે મેળવી નાખવું. તીપારબાદ એક ઉંડી કાચની ડીશમાં આગળથી તઇઆર કરી મેલેલા પીલાંના કટકાનું પડ કરવું, (પણ તેમાં પીલાંનો રશ નામવો નહી) અને તેની ઉપર પુડીંગના દુધનાં આટાનું પડ કરવું. વળી પાછું પીલાના કટકાનું પડ કરી, ફરીથા બીજું પડ પુડીંગનું કરવું. એ પરમાંણે રકાબી ભરાય તી

આં શુધી અવારનવાર પડ કરી ઉપર બાકી રેહલું બધું દુધ નાંમી દેવું અને એ રકાબીને ભઠીમા મુકી લાલ થાય તીયાં સુધી ભુજવું, પછે પીળાંના બાકી રહેલા રશમાં એક ઇંડું નાખી મેળવીને ચુલાપર મુકીને ઘટ્ટ કરાવી એક જુદી "સાસપાટ" (રકાબી) માં નાખી પુડીંગની શાથે એ રશ ખાવામાં લેવો.

૫૦૯. આરારૂટનું પુડીંગ—૩ મોટા ચમચા આરારૂટ, ૧॥ પેંટ તાજું દુધ, અરધાં લીંબુની છાલ, અરધી કુપ માખણ, મીઠાશને વાશને થોડી ખાંડ. ૩ ઇંડાં, જરા ખમનેલું જાયફલ અને ખાજાનું માન. (જુઓ ખાજાના માંનનું પડ) પેહલાં આરારૂટને થોડાં થંડાં દુધમાં નાંખી ઘટ કરવું. પછે બાકીના દુધમાં ખાંડ તથા લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ નાખી ચુલાપર ઉકાળીને આરારૂટના દુધમાં ધીરે ધીરે નાંમીને મેળવતા જવું, મેળવતી વખતે માખણ નાખવું. પછે દુધ નજદીક થંડું પડવા આવે એટલે ઇંડાંને કાળવીને નાખવા અને બધાંને શારીપેઠે મેળવી નાંખવું. ત્યારબાદ "પાઇદીશ" માં એ મેળવણી નાખી ખાજાના માંનની ફરતી ગોળ કોર રકાબી ઉપર કરવી અને ઉપર ખમનેલું જાયફલ નાંખી ધીમા અંગારની ભઠીમાં એક કલાક ભુજવા મુકવું, અથવા ફકરતાં પાંણીના વાશણમાં એ પુડીંગની રકાબીને મુકવી. પણ પાંણી રકાબીમાં ભરાય નહી, તેથી રકાબીની થોડી કોર શુધી ગરમ પાંણી રહે એટલું નામીને ચુલાપર મેલવું. જ્યારે તઇયાર થાય એટલે ઉતારવું.

૫૧૦. અંજીરનું પુડીંગ—એક રતલ તાજા અંજીરને ખુબ બારીક કરી નાખી ૦ા રતલ ગીઇમાં મેળવી દેવાં અને પછે તેમાં થોડોક આટો લઇને ખુબ મશળી નાખવા. પછે એક રતલ પાંઉંની પોપડી અને ૦ા રતલ ખાંડ તથા એક ચાહનું પેયાલું ભરીને દુધ અને ૨ ઇંડાંને ખુબ કાળવીને બધાંને મેળવી નાંખીને મશળેલાં અંજીરમાં નાંખી શઘળું ખુબ મેળવી દેઈ, એક રકાબીમા નાંખી ઉપરથી થોડી કાપેલી બદામની શળી નાખવા, પછે તે રકાબાને ચાર કલાક શુધી ભુજવા મુકવી.

૫૧૧. ફળનું પુડીંગ—એક નાહાનું દીશ લઇ તેમાં ઉપરવેર માફે તેમ પાંઉંની બારીક કાતરીને ભરવી. પછે તેની ઉપર પુરતું ગરમ દુધ નાંમવું. તીયારબાદ થોડી કાળી અથવા રાતી દરાખને પાંણીમાં ઉકાળી તેમાં તેને અરધે ભાગે બુરા ખાંડ નાંખી તે બરાબર ઉકલી રહેને પેલાં પાઉંની ઉપર ગરમ ગરમ રેડી દેવું. જોઇએતો તેની ઉપર બીજી રકાબી દાબી માહેથી દરાખનું પાણી નીચવી કાહાડવું અને તેમાં જરાક લીંબુનો રશ નાખવો. મરજી પડેતો ઉપરથી કશતર કરીને રેડવું. પછે ખાવામાં લેવું.

૫૧૨. આટાનું પુડીંગ—આટો ૪ આઉંસ, ખાંડ એક આઉંસ, દુધ ૦॥ પેંટ, ઇંડું ૧ અને ૭ ગરેન શુંઠનો ભુકો. એ બધાને શારીપેઠે મેળવી એક વાશણમાં ભરી રાખવું. પછે બીજા વાશણમાં પાંણી નાંમીને ચુલા ઉપર મેલી ગરમ કરવું અને જ્યારે ઉકરા આવે એટલે તેમાં પેલી પુડીંગની રકાબી મેલીને ઉકાળવું, પણ પાંણી તે રકાબીમાં જાય નહી તેથી તેની કોર શુધી રહે એટલુંજ પાંણી નાંમવું.

૫૧૩. આલુનું પુડીંગ—એક પ્યાલી દુધમાંથી થોડું દુધ લઇને તેમાં ૬ ઇંડાંની દાલ, ૩ ઇંડાંની શફેદી, ૪ મોટા ચમચા ભરીને આટો, જરા મીઠું અને ૨ ચમચા ભરીને શુંઠનો ભુકો નાખી બધાંને શારીપેઠે મેળવવું, પછે એક રતલ જરદાઆલુમાં બાકીનું દુધ નાંમી બીજાં દુધની શાથે મેળી નાખીને બધાંને ધીરે કાળવતા જવું. તીયારબાદ એક વાશણમાં માખણ લગાડી ઉપલી મેળવણી નાખીને ફકરતા પાંણીનાં બીજાં વાશણમાં ચુલાપર એક કલાક શુધી મુકવું અને તઇયાર થાય કે થોડાં માખણને તાવી ઉપ

ર રેડવું, પછે થંડું પડવા દઇને ખાવામાં લેવું.

૫૧૪. "ફ્રેંચ રોઝામંડ પુડીંગ"—પાઉંનાં પોપડાં ૩ આઉંસ, દુધ અરધી પેંટ, માખણ ૩ આઉંસ, ૮ ઇંડાંની કાલવેલી દાલ તથા ૪ ઇંડાંની શફેદી, ખાંડ ૧ાા આઉંસ અને ૧ લીંબુની ખમણેલી છાલ. પેહલાં પાઉંની પોપડીને દુધમાં ઉકાલવી. પછે તેમાં ઇંડા, ખાંડ, શફેદી અને માખણને નાંખીને શારીપેઠે મેલવવું. તીપારબાદ એક દીશમાં આલુના "જામ" નું પડ કરી તેમાં ઉપલી મેલવણી નાખી ઉપર ખાંડ ભભરાવીને ભુજવું.

૫૧૫. પટેટાનું પુડીંગ-બાફેલા પટેટા ૧ાા રતલ, માખણ ૨ આઉંસ, ઇંડાં ૨, ઉકાલીને ઘટ કીધેલું દુધ (ક્રીમ) ૦। પેંટ, શફેદ વાઇન એક ચમચો તથા જરા નીમખ, એક લીંબુનો રશ તથા ઝીણી કાપેલી છાલ, ખાંડ ૨ આઉંસ—પટેટાને બાફી છોલીને ગરમ ગરમ ભચડવા અને તેમાં ઉપલી મેલવણી નાખી બધાંને શારીપેઠે મેલવવું. તીપારબાદ એક ઉંડી રકાબીમાં માખણનું પડ કરી એ મેલવણી ભરીને ભુજવા મુકવું, જો એ પુડીંગને વધારે સ્વાદદાર બનાવવું હોયતો તેમાં ૩ આઉંસ માખણ એક ઇંડું તથા બદામ વધારે ઉમેરવી.

૫૧૬ શાબુચોખાનું પુડીંગ--૪ આઉંસ શાબુ ચોખાને પાંણીમાં નાખી થોડી મીનીટ ઉકાલવા, પછે તેમાંથી પાંણી ગાલી કાહાડી એક બાટલી તેમાં દુધ નાંખી તે નરમ થાય તીયાં શુધી ઉકાલવું, પછે થોડાં બીજાં દુધમાં લીંબુની છાલ તથા તજને ઉકાલી ગાલી લઇને શાબુ ચોખાના દુધમાં ઉમેરવું. તીપારબાદ એક વાશણમાં ૮ કાલવેલાં ઇંડા, થોડી ખાંડ એક ગલાશ બરાંનડી જરા ખમનેલું જાયફલ નાખી બધાને શારીપેઠે મેલવી, એક દીશમાં માખણ લગાડી તેમાં ઉપલી મેલવણી નાંખી રકાબીમાં ફરતી માનની કોર કરી ૦ાા કલાક શુધી ભુજવા મુકવું.

૫૧૭. પાંઉંનું પુડીંગ—થોડી પાંઉંની પોપડી અથવા કાટરીને એક વાશણમાં મેલી, તે ડુબે એટલું દુધ નાંખવું તથા તેમાં એક લીંબુની ખમનેલી છાલ, થોડું જાયફલ, તજ તથા મીથાઇને વાશ્તે ખાંડ, કરંટ દરાખ અને બદામની ઝીણી ઝીણી કાપેલી ચીરી નાખી એ બધાંને કાંટાએ કરી મેલવવું અને તેમાં ૩ ઇંડાંને કાલવીને નાખવા. પછે એ મેલવણીને એક પાઇ દીશમાં માખણ લગાડીને નાખવી, અને તેને ભઠીમાં ભુજવા મેલવી.

૫૧૮. પાંઉં તથા માખણનું પુડીંગ—પાઉંની દરેક કાટરી ઉપર માખણ લગાડી તે કાટરીઓને એક ઉંડી રકાબીમાં એક એકની ઉપર ગોઠવી મુકવી, પણ તે દરએક કાટરીઓની વચે કરંટ દરાખ તથા લીંબુની ઝીણી ઝીણી કાપેલી છાલનું પડ કરવું, તીપારબાદ ૧ાા પેંટ દુધમાં ૮ ચમચા ભરીને શફેદ ખાંડ અને ૩ ઇંડાને ખુબ મેલવીને એ મેલવણીને પાંઉંની કાટરીઓપર રેડવી, પછે એ પુડીંગને તેજ ભઠીમાં એક કલાક શુધી ભુજવા મુકવું.

૫૧૯. દરાખનું પુડીંગ—૦ાા રતલ બકરાંની ચરબી અને ૦ાા રતલ કીશમીશ દરાખ. એ બેઉને ખીમા જેવું છુંદીને બારીક કરવી, પછે તેમાં ૪ કાલવેલાં ઇંડાં, આશરે ૨ આઉંસ આટો, જરાક નીમખ, તથા જાયફલ નાખી બધાને શારીપેઠે મેલવીને એક વાશણમાં ભરી તે વાશણને એક બીજાં ઉકલતા ગરમ પાંણીનાં વાશણને ચુલાપર મેલી તેમાં ૨ કલાક શુધી મુકવું, પણ પુડીંગના વાશણમાં પાંણી ભરાય નહી તેથી તેની કોર શુધી પાંણી રાખવું.

૫૨૦. કેબીનેટ પુડીંગ—શુકી મોહટી અંગુરી દરાખ નંગ ૨૪ લેઇ તેનાં ઠડીયા કાહાડી નાખવા, પછે એક શેહેજ ઉંડા વાશણ

માં ધરવું માખણનું પડ કરી તેમાં દરાખને છુટી છુટી પલગાવવી, પછે ૦ાા પૅંટ દુધ, ૪ ફીણવેલાં ઇંડાં, ૨ ચમચા ખાંડ, થોડી છોલેલી બદામ અને એક પેયાલું ભરીને પાંઊંના પોપરાનો ભુકો. એ બધાંનું કસ્ટરડ બનાવીને માખણ લગાડેલાં વાસણમાં રેડવું, પછે તે વાસણને એક બીજાં પાણીથી ઉકળતાં વાસણમાં મેલીને ૨ાા કલાક સુધી ઉકાળવું. વાસણમાંથી પુડીંગને બાહાર કાહાડતી વખતે રકાબીમાં ઉંધું વાળવું. કે જેથી તળીએની દરાખ ઊપર આવશે.

૫૨૧. તાપીઓકાનું પુડીંગ—૧ાા આઉંસ તાપીઓકા, એક પૅંટ દુધ, ૩ ઇંડાં, અને લીંબુની ખમણેલી છાલ. પેહલાં તાપીઓકા નરમ થાય ત્યાં સુધી થંડાં પાણીમાં ભીંજવી રાખવા, પછે એક વાસણમાં ઇંડાં, ખાંડ તથા દુધને મેળવીને તેમાં તાપીઓકા નાખીને સારીપેઠે મેળવવું. તીપારબાદ પાઇ ડીશમાં માખણ લગાડી એ મેળવણી તેમાં નાખી ઉપર ખમણેલી લીંબુની છાલ ભભરાવીને એક કલાક સુધી ધીમી ભઠીમાં ભુજવા મુકવું.

૫૨૨. ચકોલેટ પુડીંગ—અરધું પેયાલું ભરીને જીણો ખમણેલો ચાકોલેટને એક પૅંટ દુધમાં નાંખીને ઉકાળવું, તથા તેમાં મીઠાશને વાસ્તે ખાંડ નાખવી. ત્યારબાદ તેમાં ૭ ફીણવેલાં ઇંડાં નાખી ધીમી ભઠીમાં ભુજવા મુકવું.

૫૨૩. બીસકીટનું પુડીંગ—૦ાા રતલ બીસકીટને ૦। રતલ છુંદેલી બદામની સાથે મેળવવું, પછે તેમાં એક બાટલી ઉકાળીને ઘટ કીધેલાં દુધને ધીરે ધીરે ખલમાં નાંખીને બીસકીટ તથા બદામને સારીપેઠે મેળવવી. તેમા ૧૦ ઇંડાંની દાળ, ૫ ઇંડાંની સફેદી તથા એક લીંબુનો રસ અને ખાંડ નાખીને મેળવવું અને તેની ઉપર લીંબુની ખમણેલી છાલ અથવા કોઇબી જાતનો સુકો મેવો—જેવી કે દરાખ અથવા આલુ વગેરે નાખી મેળવી એક વાસણમાં નાંખી તે વાસણને બીજાં ગરમ ઉકળતાં પાણીમાં ચુલાપર મુકીને ઉકાળવું પણ તે ગરમ પાણી પુડીંગના વાસણમાં નહી જાય તેની સંભાળ રાખવી અને તેટલા વાસ્તે તેમાં થોડું પાણી નાંખવું.

૫૨૪. બદામનું પુડીંગ—૦। રતલ મીઠી બદામ, ૪ અથવા ૫ નંગ કડવી બદામ, થોડો વાઇન અને ૭ ઇંડાં ફીણવેલાં, ૨ લીંબુની ખમણેલી છાલ, એક બાટલી ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ તથા એક લીંબુનો રસ. બધાંને સારીપેઠે મેળવી રકાબીમાં માનનું પડ કરી ઉપલી મેળવણી નાખી, ૦ાા કલાક સુધી ભુજવા મુકવું.

૫૨૫. ખીમાનું પુડીંગ—એક નાથસું કપ ભરીને પાઊંના ભુકામાં ઉકારીને ઘટ કીધેલું દુધ નાખી ભીંજવી રાખવું. જારે દુધ ઠંડું પડે એટલે તેને ગાળી કાહાડી તેમાં ૦ાા રતલ ખીમા, એક મોહોટો ચમચો ભરી બરાંનડી અને ૩ ફીણવેલાં ઇંડાં નાંખીને મેળવવું, પછે એક વાસણમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરી ૨ કલાક સુધી બીજાં ઉકળતાં પાણીનાં વાસણમાં મુકવું. પછે વાઇન સાથે નાખીને ખાવામાં લેવું.

૫૨૬. ચોખાનું પુડીંગ—૦ાા રતલ બાફેલા ચોખા, ૪ ફીણવેલાં ઇંડાં, ૦ાા પૅંટ (કરીમ) ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ, ૨ આઉંસ માખણ, ૨ આઉંસ બારીક કીધેલી બકરાંની ચરબી, ૦ાા રતલ કરંટ અથવા કીશમીશ. ૦ાા ગલાસ બરાંનડી અથવા વાઇન અને લીંબુની કાપેલી જીની છાલ. એ બધાંને મેળવીને ભઠીમાં ભુજવું અથવા બીજાં ગરમ ઉકળતાં પાણીમાં ઉકાળવું, અને કસ્ટરડ સાસની સાથે ખાવું.

૫૨૭. ગાંનથા પેરંટ પુડીંગ—એક નાહાના પેયાલામાં ૮ ઇંડાં ફીણવીને નાખવાં પછે તેમાં ૦ાા રતલ છુંદેલી ખાંડ, તેટલુંજ માખણ પછે થોડું ખમણેલું જાયફળ ના

ખી મેલવીને ચુલાપર મુકી તે ઘાટું થાય તીયાં શુધી કાલવીયા કરવું. પછે ઉતારીને એક થંડાં પાંણીનાં વાશણમાં તે પેપાનો છે પાં શુધી તાહાડો પડે તીયાં શુધી રાખી મેલો. તયારબાદ એક ઉંડી રકાબીમાં પફનું માંન પાથરીને તેમાં ઉપલી મેલવણી પેપાના માંથી નાંખીને ધીમા આતશ ઉપર ભુજવું. એ પુડીંગની ઘણી શારી કાટરીઓ છરીથી કાપીઆથી પડશે. ગમેતો શીરામાં પાકેલી આરંજની અથવા બીજોરાની છાલને કાપીને ઉપર નાખવી.

પ૨૮. પલમ પુડીગ—૬ આઊંસ ખીમા જેવી કીધેલી બકરાંની ચરબી, ૬ આઊંસ કીશમીશ દરાખ, ૮ આઊંસ કરંટ દરાખ, ૩ આઊંસ મેડો, ૩ આઊંસ પાંઉની પોપડી, ૫ ઇંડાં, જરા જાયફલ, શુંઠ, જાવંતરી તથા તજનો બારીક ભુકો. અરધી ચમચો નીમખ, ૪ આઊંસ શફેદ ખાંડ, ૩ આઊંસ શીરે પાયલી આરંજની બારીક કાપેલી છાલ અને એક વાઇન ગલાશ બરાંનડી, ના પેંટ દુધ. પેહલાં ઇંડાંની દાલ તથા શફેદીને જુદી જુદી કાલવવી. પછે ઉપલી મેલવણી તેમાં નાખી શારીપેઠે મેલવીને પછે બરાંનડા નાંમી એક વાશણમાં નાંખી તે વાશણને બીજાં ગરમ કકરતાં પાંણીમાં ચુલા ઉપર મુકી ૬ કલાક સુધી ઉકાલવું. પણ તે પુડીંગનાં વાશણમા પાંણી જાય નહીં તેવી તે પુડીગના વાશણની થોડી કોર શુધી પાંણી નાંખવું.

———

કેક.

પ૨૯. સોડા કેક—મેડો એક રતલ, ખાંડ ના રતલ, કરંટ (દરાખ) ના રતલ, માખણ ૬ આઊંસ, ૫૦ ગરેન અથવા એક નાની ચમચી "કારબોનેટ આપ સોડા," દુધ ના પેંટ, ઇંડા ૨. પેહેલાં માખણને આટો તથા ખાંડમાં નાંખીને શારીપેઠે મશલવું પછે સોડાને થંડાં દુધમાં નાંખીને એકરશ કરવું. તીયારબાદ એ બધાંને શારીપેઠ મેલવા, ને કેક બનાવવાનાં ટીનનાં "મોલડ" માં નાખી દોહડથી બે કલાક ભુજવા મુકવું.

પ૩૦. કોકોનટ અથવા કીપ કેક—૪ ઇંડાંની શફેદીને શારીપેઠે કાલવીને એકરશ કરવી, પછે તેમા ઉંચામાં ઊંચી ચારેલી તથા ધુંડેલી બારીક ભુકી કરેલી એક રતલ ખાંડને થોડો થોડો નાખતા જવું, અને કાલવીયા કરવું. છેલે તેમાં "એશેનશ આપ લેમન" ના ૧૨ ટીપા નાંખવાં. પછે શઘલાંને ખુબ રવેશે કાલવીને એકરશ કરવું. તીયારબાદ પતગાંનાં એક ચોરશ પેગાની અંદર શફેદ કાગલનો એક તાવ પાથરીને કણુ કીધેલી કરંટ જેલીના નાના બેટકાં તે કાગજ ઉપર એક સરખાં તફાવતે નાખવા, પછે ઉપલી મેલવણીને એક મોટા ચમચા વટે તે દર એક બેટકાં ઉપર રેડીને તેઓને ઢાંકી લેવાં. આ મેલવણીને જેમ બને તેમ ધીરે અને થેગવેલ હાથે નાખવી કે "ડોમ્સ" ગોલ અને શુમારી થાય. એ પછે તેમને એક થંડી ભઠીમાં એમના એમ ભુજવા મેલવાં અને જેવાં તે લાલ થાય કે દર એક બેટકાંનાં તલીઓના ભાગને એકએક શાથ અથડાવીને એવી રીતે થંડાં પડવા મેલવા કે બબે બેટકાં એક એકને વલગીને ગોલ દડા બને.

પ૩૧ નાલીએરના કેક--ના રતલ લોફ શુગર (ખાંડ) ને થોડાં પાંણીમા પીગલાવીને તેમાં એક નાલીએરના ખમણને ઉમેરવું અને આતશપર મેલી કકરા આવે તેયાં શુધી કાલવીયા કરવું, તીયારબાદ તેને ઉતારીને થંડું થયાબાદ, ૩ ઇંડાંની દાલને શારીપેઠે કાલવીને નાખવી અને પછે ખુબ એકરશ કીધાબાદ પફનું માંન લગાડેલાં વાશણમા તેને ભુજવું.

પ૩૨. શાફ્રઆબરી કેક—ઉકારીને ઠંડા કીધેલાં દુધમાં ના રતલ માખણને મ

ભળવું, પછે તેમાં ાા રતલ મેંદો, એક ઇંડું, ૧ આઉંસ બારીક છુંદેલી ખાંડ અને ાા આઉંસ વલીઆરીને મેલવીને બાહીનું બનાવવું. પછે તેને વેલણથી વણી રોટલી જેવું બનાવી, નાચલાં ગલાસથી જુદા જુદા ગોલ કટકા કરવા અને ઉપર કાંટા ભોંકીને નાકાં પાડવાં. તયારબાદ તેને એક પતરાના થાલાપર મુકી ધીમી ભઠીમાં ભુજવા મુકવું.

૫૩૩. ઊંચુ કેક—ાાા રતલ શફેદ ખાંડ અને ાા રતલ માખણને જયા સુધી તમામ શફેદ થાય તયાં સુધી કાલવવું. તાંયાર પછે ૭ ઇંડાંની દાલ અને શફેદીને જયાં સુધી ફીણ તથા ફેદર આવે તાંયાં સુધી કાલવવું, પછે તેમા એક ગલાસ બરાંનડી એક બમનેલું જાયફલ અને ૧ાા રતલ ચારેઆ મેંદો ઊમેરવો, પછે તેમાં ઉપલાં માખણમાં મેલવેલી ખાંડ નાખવી, તયારબાદ થોડીમલાઈ તથા એક રતલ કીશમીશ દરાખ ભેલીને બધાંને કેક બનાવવાના "મોલડ" માં નાખીને ભુજવા મેલવું.

૫૩૪. લેમન કેક—ાા રતલ બારીક કરેલી બુરા ખાંડ, ઇંડાં ૭, મેંદો ૭ આઉંસ અને એક મોહટા લીંબુની છાલ. ખાંડને ઇંડાંની દાલ સાથે જયા સુધી શબાઇ આવે તાંયાં સુધી મેલવવું અને શફેદીને સારીપેઠ ફીણ કાહાડીને ઇંડાંની દારમાં નાખવું. પછે તેમા આશતે આશતે મેંદો નાખી હીલવતા જવું કે જેથી બધું એક શરખું મલી જાય, તીયારબાદ લીંબુનાં ખમનેલી છાલ નાખીને એક ટીનનાં વાશણમાં માખણ લગાડેલાં કાગલનું પડ કરીને તેમાં ઉપલી મેલવણી નાખવી અને એક કલાક શુધી ભુજવા મુકવું.

૫૩૫ ટી કેક—મેંદો ાા રતલ, માખણ ૨ આઉંશ, ઇંડું એક અને થોડી ખાંડ. મેદાની અંદર માખણને મેલવવું અને તેમાં ખાંડને છુંદીને બારીક ભુકો નાખવો, તથા ઇંડાંને ભુકીને આતામા નાખી સારીપેઠે કાલવીને મેલવવું. પછે આએ આતાના બે કેક અથવા પાંઉં બનાવવાં અને તેને અરધાયો ને પોણો કલાક શુધી ભઠીમાં ભુજવા. આ કેક ચાહની શાથે ખાવાથી શવાદદાર લાગશે.

૫૩૬. બંન કેક—આતો ૪ રતલ, માખણ ૪ આઉંસ, થોડું નીમખ, તેટલીજ છુંદેલી ("કેરાવે શીડ") વેલાતી જીરૂં અને ૪ ચમચા ખમીર. એ સઘલાને મેલવી નાખી દુધ નાખી રાટલીના આતાની માફક નરમ કરી ભુજવાં. એમાં ૪ આઉંસ કરંટ નાખીઆથી વધારે સારા થશે.

૫૩૭. લવંગનાં કેક—૧ ઇંડાં, ગોલાબ ૩ ચમચી, લવંગ ાા આઉંસ, ખાંડ ા રતલ, મેંદો એક રતલ. ગોલાબની અંદર ૨ ઇંડાં, લવંગ, ખાંડ, તથા મેંદો કાલવીને તેનું માંન બનાવવું પછે તેનાં કેકનાં આકારનાં ગોઠલાં કરી શફેદ કાગલમાં લપેટીને ભુજવાં.

૫૩૮. વાઇન કેક—એક રતલ માખણને તાવી તેમાં એક રતલ મેંદો નાખવો, પછે તેમાં એક રતલ ખાંડ નાખી મેલવી નાખવું, તીયારબાદ તેમાં શાજી કરંન દરાખ ાા રતલ અને એક ગલાશ ભરીને બરાનડી નાખી આતાને સારીપેઠ મેલવી નાખવું, પછે એ આતાની અરધો ઇંચ જાડી રોટલીના જેવું વણીને મરજીમાં આવે એવા કટકા કાપવા અને તે કટકાઓને એક ટીનનાં પતરાં ઊપર આતો બજરાવી ધીમી ભઠીમાં ભુજવા મેલવા.

૫૩૯. જીનજર કેક—મેંદો ૨ રતલ, માખણ ાા રતલ, બુરા ખાંડ ાા રતલ, બાંટેલી શુંઠ ૧ આઉંસ, ઇંડાં ૬, આ સઘલાને મેલવીને સારીપેઠે મેલવી નાખવું. પછે એ આતાની ા ઇંચ જાડી રોટલીના જેવું વણીને તેના ૨ થી ૩ ઇંચ જેટલા કકડા કાપવા અને તે કટકાઓને એક ટીનના પતરાં ઊપર ગરમ ભઠીમાં ભુજવા મેલવા.

૫૪૦. લેમન સીડ કેક—ગરમ કીધેલું માખણ ૦ા રતલ, ૪ ઈંડાની કાલવેલી દાળ, ઝીણી બુરા ખાંડ ૦ા રતલ, એક લીંબુનો રસ તથા ખમણેલી છાલ. એ બધાને ચારીપેઠ મેળવી પતરાંનાં નાખેલા મોલડમાં માખણનું પડ કરી એ મેળવણી તેમાં ભરીને ધીમા ભઠીમાં ભુજવું.

૫૪૧. વીક્ટોરીઆ કેક—મેદો એક રતલ, બુરા ખાંડ એક રતલ, માખણ એક રતલ, ઇંડાં ૮, ધોઈને સાફ કાપેલી કરન દ્રાખ ૦ા રતલ, ખમણેલું જાયફળ એક અને તેટલોજ જાવંતરી તથા તજનો બારીક ભુકો, અરધી પેંટ ઉકાળીને ઘટ કીધેલું દુધ, ૦ા રતલ મીઠી બદામની કાપેલી ચીરી, લીંબુ તથા નારંગીની બારીક કાપેલી છાલ રા આઉંસ. પેહેલા માખણ તથા દુધને એકઠું પીસાવવું, અને તેમાં ખાંડ નાખવી, પછે ઈંડાની શફેદી તથા દાળને વાસણમાં જુદી જુદી કાલવીને ફીણ ચહડાવવો અને ખાંડ તથા માખણમાં નાખી મેળવવું. છેવટે ઉપર કહેલા બાકીના મસાલાને મેદામાં મેળવી નાખી એ બધાંને માખણમાં નાખી અરધો કલાક સુધી ચારીપેઠ કાલવીને એકરસ કરવું. તીપારબાદ કેક બનાવવાના ટીનમાં ચારીપેઠ માખણ ચોપડી તેની અંદર એજ પરમાણે માખણ ચોપડેલું એક કાગજનું પડ પાંથરી, તેમાં ઉપલી મેળવણી નાખી મધ્યમ ગરમીની ભઠી ઉપર ૧ાા થી ૨ કલાક ભુજવું.

૫૪૨. પ્લમ કેક—સારો સુકેલો મેદો ૧ાા રતલ, માખણ ૧ાા રતલ, કરન દરાખ ૦ાા રતલ, ઠળીઆ કાહાડેલી તથા ઝીણી કાપેલી કીસમીસ દરાખ ૦ા રતલ, ખાંડ ૦ાા રતલ, ઈંડા ૧૪, તેમાંનાં ૭ ઈંડાંની શફેદી. એક મોહટાં લીંબુની ખમણેલી છાલ, ૩ આઉંસ ચીરો પાડને સુકેલી નારંગીની છાલ, અરધું ખમણેલું જાયફળ, ખાંડેલી બદામ ૦ા રતલ, જરા જાવંતરીનો ભુકો, એક ગલાસ બરાનડી અથવાં શુદ્ધ વાઈન અને ૪ ચમચા ગોલાબ. પેહલાં માખણને એક વાસણમાં નાખી હાથે હાથે ગોળીને તેની કરીમ બનાવી ખાંડ નાખવી. પછે ઈંડાંની શફેદી તથા દાળને ૦ાા કલાક સુધી કાલવી ફીણ ચહડાવીને ખાંડ તથા માખણ નાખી મેળવવું, પછે તેમાં મેદો તથા બધો મસાલો નાખી ૧ાા કલાક સુધી બધાંને ચારીપેઠ મેળવીને એકરસ કરવું. તીપારબાદ તેમાં બરાનડી તથા નારંગીનો ચીરા પાડેલી બારીક કાપેલી છાલ મેળવી નાખી તથા ગોલાબ નાખી બધાંને ચારીપેઠ મેળવીને, કેક બનાવવાના ટીનમાં ચારીપેઠ માખણ ચોપડી, તેની અંદર એજ પરમાણે માખણ ચોપડેલું કાગલનું પડ આસપાસ પાંથરી તેમાં મેળવણી નાખી ૨ થી ૨ાા કલાક ભુજવું.

૫૪૩. સ્પંજ કેક—બુરા ખાંડ ૦ાા રતલને એક ટીકપ ભરીને થંડાં પાંણીમાં પીગસાવવી, પછે ૮ ઈંડાની શફેદી અને ૮ ઈંડાની દાળને જરા કાલવીને એક વાસણમાં રાખવી, તીપારબાદ ભીંજવેલી ખાંડનાં પાણીને ઉકાળીને ગરમ ગરમ પાણી ઈંડાંની શફેદી તથા દાળપર નાખીને તદન થંડું પડે તીયાં સુધી ચારીપેઠ મેળવીને ફીણ ચહડાવવો. અને તેમાં આસતે આસતે મેદો નાખતા જવું તથા કાલવતા જવું, પછે તેમાં લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ નાખી મેળવી નાખવું અને કેક બનાવવાના નાહના નાહના "મોલડ" માં માખણ લગાડી એ મેળવણી તેમાં નાંખી તરતજ ધીમા ઈંગારના ચંદી ભઠીમાં ૦ાા કલાક સુધી ભુજવું.

૫૪૪. ટીપરી કેક—પેહલાં ૬ નંગ સ્પંજ કેક લેવા અને તેમાંથી ૩ નંગને એક રકાબીની અંદર પાસે પાસે તરણ ખુણાના આકારમાં ગોઠવવા. પછે તેની ઉપર કોઈ ભી જાતની જામ ખપવા જેટલી પાંથરવી. પછે બીજાં ૨ નંગ એમની ઉપર ગોઠવી તેની ઉપર જેલી પાંથરીને, છેલે બાકી રહેલું એક કે

ક ઉપર મેલવું, જેથી કેક મીનાગરના આકારમાં ગોઠવાશે. પછે તેની ઉપર થોડો બરાંનદી ધીમેથી નાંખી કેકમાં રચાવવા જવું. તીપારબાદ ફરીથી થોડો વાર્નીશ ઉપરથી નાખી કેકમાં પચાવવું. પણ કેક ઘણા ભીજાઈને નરમ થઈને ભાગી નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી. છેવટે સારૂં મીઠું દુધનું ઘર કશતર બનાવી કેકની ઉપર રેડવું. પછે કેક ખાવામાં લેવું. એ કેક ખાધાથી કેફ ચહડે છે.

૫૪૫ ચોખાના ચીઝ કેક ગોખા ०। રતલ, માખણ ०॥ રતલ. ઇંડાં ૪, દુધની ક્રીમ અરધી પેંટ, ખમણેલું જાયફલ તથા જરા તજ, મીઠાશને વાસતે મરજી પરમાણે ખાંડ તથા ૧ ગલાશ બરાંનડી. ચોખાને ક્રીમ અને તજની સાથે બાફીને ૧ કલાક સુધી ઠરવા દેવાં. પછે તેમાં માખણ, ખાંડ, ઇંડાને કાલવી, બાફેલા ચોખામાં નાંખી તેને મધ્યમ ભઠીમાં ભુજવા મુકવું.

૫૪૬. બદામના ચીઝ કેક—૪ આઉંસ છોલીને ગોલાબમાં ઘુંટેલી બદામ, ૪ આઉંસ ખાંડ, થોડી દુધની ક્રીમ અને ૩ ઇંડાંની સફેદી તથા ૧ ઇંડાંની દાલને કપ ચહડાવીને તેમાં નાંખવી. પછે એ બધાને એકરસ કરી તેમાં ૫ આઉંસ માખણને તાવીને મેલવવું. પછે તેમાં લીંબુની ખમણેલી છાલ તથા થોડો રસ નાખીને બધાંને સારીપેઠે કાલવી નાખી નાહાના કેકનાં ટીનમાં ખાજાંનાં માંનનું પડ કરી ઉપલી મેલવણી તેમાં ભરીને ભઠીમાં ભુજવા મુકવું.

૫૪૭. વલીઆનીના કેક—માખણ એક રતલ, મેડો એક રતલ, ખાંડ ०॥ રતલ, ૧૨ ઇંડાની સફેદી, ૮ ઇંડાંની દાલ, અરધું ગલાશ બરાંનડી, થોડી શીરોપાઈને સુકવેલી આરંજની બારીક કાપેલી (કેનદીડપીલ) છાલ, તથા થોડી વલીઆરી. ૮ ઇંડાંની દાલ તથા સફેદીને જુદી જુદી કપ ચહડાવીને મેલવી નાખવું. પછે માખણમાં મેડાને નાખી સારીપેઠે મેલવી ખાંડ તથા ઇંડાની સફેદી અને દાલ નાખી બધાંને એકરસ કરી નાહાનાં કેકના ટીનમાં ભરી ધીમી ભઠીમાં ભુજવા મુકવું.

૫૪૮. પલેન કેક—મેડો એક રતલ, માખણ ०। રતલ, ૩ ઇંડા, ખાંડ ૬ આઊંસ, કીશમીશ દરાખ ०॥ રતલ. આગાઉ માખણમાં સારીપેઠે મથલવો, અને તેમાં ઇંડાને કાલવીને નાંખવાં અને તે લાહી જેવું થાય એટલી ખાતી તાડી નાંખવી. પછે તેને એક કલાક સુધી રેહવા દેવું. પછે તેમાં ખાંડ તથા દરાખ નાખીને ફરીથી ०॥ કલાક વધારે રેહવા દેવું, પછે કેકના ટીનમા માખણ લગાડી તેમાં ઉપલી મેલવણી ભરી ભુજવા મુકવું.

૫૪૯. પટેટાના કેક—૬ પટેટાને બાફી છોલીને ગરમ ગરમ ઘુંટીને માવા જેવા કરવાં, પછે એક ઇંડાંમાં એક ચમચો દુધ તથા જરા માખણ નાખી સારીપેઠે કાલવવું. પછે તેમાં થોડો મેડાનો આટો તથા જરા નીમક નાખી પટેટાને મેલવીને ઘટ બનાવવું, તીયારબાદ તેના એક ઇંચ જાડાઈના ગોલ કેક બનાવવાં અને ચુલાપર એક પેપાનો મુકી તેમાં કેક ભુજવું, પણ તે તલીએ દાઝી નહી જાય તેથી તેને ફેરવ ફેરવ કરીઆ કરવું, જો પેપાનો નાહાનો હોયતો એમાંથી બે કેક બનાવવાં પછે તેની ઉપર જરા ચીરા પાડી માહે માખણ નાખીને ખાધામાં લેવું.

૫૫૦. નાહાનાં પલંમ કેક—०॥ રતલ મેડો, ૬ આઊંસ ખાંડ, ૬ આઉંસ માખણ, ૮ આઊંસ કરંન દરાખ, ૫ કાલવેલાં ઇંડા. એ બેઊને સારીપેઠે મેલવી કેક બનાવવાના નાહાનાં ટીનમાં માખણ અથવા આટો લગાડી તેમાં એ મેલવણી ભરવી, પણ ભરતી વખતે ટીનને જરા અધુરૂં ભરવું, કેમકે ભુજતી વખતે કેક ઉપસાઈ આવે છે પછે તેને ભુજવાં.

૫૫૧. મકરૂન બદામનાં—એક રતલ બદામ, એક રતલ ગાળેલી ખાંડ, ૩ ઇં

ડાની શફેદી. બદાંમને છોલીને ગોળાખમાં છુંડવી તથા ઇંડાની શફેદીને શારીપેઠે ફેણ ચઢડાવી તેમાં બદાંમ તથા ખાંડ નાખી ૧૦ મીનીટ શુધી મલવીને એકરશ કરવું, પછે તેમાં માખણ ચોપડેલાં કાગલ અથવા પતરાં ઉપર થોડે થોડે તશાવને બેટકા મેલીને ધીમી ભઠીમાં ભુજવા મેલવાં.

૫૫૨. નાલીએર મકરૂન--૧૦ આઉંસ શફેદ ખાંડ, એક પેંટ પાંણી અને એક ખમનેલું નાલીએર. પેહલાં ખાંડને પાંણીમાં નાખી ચુલાપર મેલીને ઉકાલવી પછે તેને ગાલી લેવું. તીપારબાદ પાછું તેને ફરીથી ધીમાં ઇંગારપર મેલીને ગરમ કરવું. પછે તેમાં નાલીએર નાખી જ્યાં શુધી ઠંડું પડે તીયાં શુધી હીલવ હીલવ કરીને મેલવવું. પછે પતરાં ઉપર માખણ ચોપડી તેના નાહાના લાડવા કરી ધીમી ભઠીમાં ભુજવાં.

૫૫૩. કેક તથા બીશકીટને માટે ખાંડની તાપી—એક માટીનાં શાફ વાશણમાં થોડી ઇંડાંની શફેદી નાંખી તેને ફેણ ચઢાવતા જવું, તથા તે જ્યાં શુધી ખીલીને હલકી તથા માખણ જેવી ઘટ અને ચીકત થાય તીયાં શુધી તેમાં જરા જરા બારીક છુંડેલી તથા કપડાંનાં બારીક ચારણામાંથી ચારેલી ખાંડ ઉમેરતા જવું. પછે તેમાં થોડો લીંબુનો રશ ઉમેરી તે વાશણ ઉપર એક ભીનું કાપડાંનો કટકો ઢાંકી કામ પડે તીયાં શુધી રાખી મેલવું. કાવલીની છાતીઓનો જુમઓ વાપરવાથી વાઢું જલદીથી ફેણ ચઢશે.



બીશકીટ

૫૫૪. આરંજની બીશકીટ—થોડા છોલા આરંજ લેઇને તેઓ શારાપે નરમ થાય તીયાં શુધી બાફવા, બફતાં તરણ ચાર વખત તેનું પાંણી બદલવું, પાંણ બદલતી વેલાએ ગરમ પાંણીજ નાંખવું, કેમકે એથી તેમાં જે કવડાશ હશે તે નીકલી જશે. બરોબર બફાઇ રહેને નીચે ઉતારવાં અને દરએકની બએ ચીર કરી માહેથી ગર કાહાડી નાખી કોટલાં રહે તેમને તોલી ૨ ભાગ જેટલી બુરા ખાંડ માહે મેલી તેઓને ખુબ મશલી નાખવાં. જયારે તે મશલાઇને ખુબ માવા જેવું થાય, તીયારે તેને રોટલીની માફક વણી રકાબીમા નાખી એક આખો દાહાડો શુકાવા મેલવું. બીજે દાહાડે તેમાંથી તહરેવાર જાતના તથા તહરેવાર કદના કકડા કાપી તેનું ઉપલું પડ નીચે જાય એવી રીતે બીજી રકાબીમાં મેલો તે રકાબી જયાંતેર ને ભુંજાઇને બીશકીટ જેવી થાય તીયાંતેર ઇંગારની આગલ રાખી મુકવી

૫૫૫. બદાંમની બીશકીટ--એક રતલ બુરા ખાંડ લેઇ તેમા ૨ આઉંસ બદામ કાપીને, તથા ૨ ઇંડાંને શારીપેઠે ચાલવીને મેલવી દેવાં અને ઉપરથી જરાક બદામનું તેલ અથવા અરખ નાખવો. પછે થોડોક આટો લેઇ તેમા જેટલો ગાએ તેટલો મેલવી મશલી માવા જેવો કરી બીશકીટ બનાવાના પતરાંમાં, પરથમ ગાહુ આટો લગાડી તેમા ભરી ધીમી ભઠીમાં ભુંજી કાહાડવી.

૫૫૬. શોવાએ બીશકીટ--॥ રતલ ચારેલી ખાંડને ૪ ઇંડાની સાથે ૧ કલાક શુધી મેલવાઆ કરી પછે તેમાં ॥ રતલ મેડો નાખી શારીપેઠે બધાને મેલવીને વણીને તેની ગોલ બીશકીટો ગલાશથી કાપી કાહાડવી. પછે તેને બીશકીટ બનાવાના પતરાંપર મેલી ઉપર ખાંડ ભભરાવીને ભુજવી.

૫૫૭. જીનજર બીશકીટ—૧॥ રતલ આટો, ॥ રતલ શફેદ ખાંડ, ॥ રતલ માખણ, ૬ ઇંડાંની દાલ, ૨॥ આઉંસ બારીક કરેલી શુંઠ અને જરાક "સોડા." આ સઘલાંમાં થોડું તાજું દુધ નાંખી નરમ થાય તેમ કરીને ગુંદવું. પછે એ મેલવણીને માખણ લગાડેલાં કાગલ ઉપર બીશકીટનાં

જેવાં થોડાં થોડાં દુર એટકાં નાખી મધીઅમ ભઠીમાં ૧૮ મીનીટ શુધી ભુજવા. અથવા ઉપલી મેલવણીને જાડી વણીને ગલાસથી બીશકીટના આકારનાં કકડા કાપી કાહાડવા. તથા ૨ પછે મધીઅમ ભઠીમા જરા ફીકાશ રંગ ધરે અને કકરી થાય તીયાં શુધી ભુજવા મુકવી. જો બીશકીટને મીઠી કરવી હોયતો ખાંડ વધારે નાખવી.

૫૫૮. વાઇન બીશકીટ—૪ આઉંસ માખણ, ૪ આંઉંસ શફેદ ખાંડ. ૦ાા ૨ તલ આતો, ૨ ઇંડા, "કારબોનેટ આપ એમોનીઆ" એક દ્રામ તથા એ મેલવણી નરમ થાય એટલો શફેદ વાઇન નાખી, બધાંને શારીપેઠ મેલવી રોટલી જેવું વણી ગલાસથી કકડા કાપી એક પતરાંપર મેલી ભુજવાં.

૫૫ . કામન (શાધારન) બીશકીટ ૬ ઇંડાંને ૬ ચમચા ભરી ગોલાબ અને એક ચમચો વાઇનની અંદર શારીપેઠ કાલવવાં. પછે તેમાં એક રતલ બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા એક રતલ આતો ઉમેરવો, અને તેમાં એક આઉંસ વલીઆરીને જરા જરા નાખીને બધાંને મેલવતા જવું. તયારબાદ મરજીમાં આવે તેવા આકારની બીશકીટ કરી પટલાં શફેદ કાગલ ઉપર અથવા પતરાંના "મોલડ" માં મુકવી. પછે તેની ઉપર ઇંડાંની ધફુટી પીછે પીછે લગાડીને ઉપર ખાંડ ભભરાવવી. પછે તેને ધીમી ગરમ થાયલી ભઠીમાં મુકવી અને જયારે બીશકીટ ઉપશાઇને જરા રતાશ ઉપર આવે એટલે ભઠીમાંથી કાહાડી લેવી.

૫૬૦. શુવીટ બીશકીટ—એક રતલ આતો, ૦ાા રતલ માખણ, ૦ાા રતલ શફેદ ખાંડ, ૨ ઇંડાં અને થોડી વલીઆરી નાખીને બધાંને મેલવીને ઘટ લાહીના જેવું કરવું. પછે એ આતાની ગોલ લાકડી વણીને તેમાંથી થોડા થોડા થોડા લેઇને ગોલ બીશકીટના જેવાં દડા બનાવવા, અને તે દડાને ઉપરથી જરા આંગલાંએ કરી દાબીને ચપતાં કરવાં, પછે તેમાં કાંતાથી નાકાં પાડી પતરાં ઉપર મુકીને ધીમી ભઠીમાં ભુજવી.

૫૬૧. હારડ (કઠણ) બીશકીટ—૨ આઉંસ માખણને એક રતલ આતો બાહી જેવો ઘટ થાય એટલું દુધ નાંખીને ગરમ કરવું. પછે આતાને દુધમાં ગરમ કીધેલા માખણમાં નાંખો ખુબ મશળી ગુંદીને ગોલા બનાવવો. તીયારબાદ તે આતાના ગોલાને વેલણથી કરી બીશકીટના જેવું વણી ગલાસથી તેના ગોલ કકડા કાપી કાહાડવાં, અને તે બીશકીટના કકડાઓપર કાંતાથી આરપાર નાકાં પાડવાં અને મધીઅમ ભઠીમાં ૬ મીનીટ શુધી ભુજવા મેલવી.

૫૬૨. કેપટન બીશકીત—૪ રતલ બઊના મેદાનો આતો, ૦ાા રતલ ખમીર અને એ મેલવણી નરમ થાય એટલું પાંણી નાંખીને આતાને જોરથી ઘણીવાર મચલીઆ કરવું. પછે તેની ગોલ પોહાલી બીશકીટ બનાવી ઊપર કાંતાથી નાકાં પાડી ધીમાં ઇંગારની ભઠીમાં ૨ કલાક શુધી ભુજવા મુકવી, પછે કાહાદીને ગરમ જગા ઊપર સુકાતી મેલવી.

૫૬૩. શી બીશકીટ—(જુઓ કેપટન બીશકીટ નાં૦ ૫૬૨) પણ એમાં ૪ ાના મેદાના આતાને બદલે ૪ રતલ ફુલાં શાયનો બલેલો ઘઉંનો આતો લેવો, અને ઊપલી રીત પરમાણે બનાવવું.

૫૬૪. પરાતાંની બીશકીત—એક રતલ મેદાનો આતો, એક રતલ શફેદ ખાંદ, ૦ાા રતલ છુંદાં કાપેલાં પશતા, ૨૦ ઇંદાંની દાલ (શફેતી નહી લેવી) ખાંદ તથા ઇંદાંની દાલને એક વાશણમાં નાંખી કઢીએ કરી ખુબ મેલવવું, પછે તેમાં પશતાં અને આતો ઉમેરીને બધાંને શારીપેઠ મેલવી એક ઇંચ ઊંડાં પતરાંના મેહ્યાં બે થાલાંમાં નાખી મધીઅમ ભઠીમાં ભુજવા મુકવું. અને જયારે થંડું પડે એટલે છરીથી કરી તેની કાતરીઓ (શ[illegible]) પાડી કાહાદવી.

૫૬૫. ફ્રેંચ બીશકીત—૩ તાજાં ઇંડાં બાર આનો સેવો, અને તેટલીજ ખાંડ લેવી. પેહેલાં ૩ ઇંડાંની શફેદી તથા દાલને જુદી જુદી એક વાશણમાં નાંખવી, પછે શફેદીને શારીપેઠે આલર્વાને ફીણ ચહડાવવું, અને તેમાં નીચોવેલી નારંગીની છાલને છુંણી છુંણી કાપીને ૦॥ આંઉંસ નાખીને ખુબ મેલવવું, તીયારબાદ તે શફેદીમાં આતો, ખાંડ તથા ઇંડાંની દાલ નાખી ચંમચે ચંમચે શારીપેઠે બધાંને મેલવી નાખવું, પછે ચંગચાએ કરી શફેદ કાગળની ઉપર મરજીમાં આવે એવી બીશકીટના આકાર બનાવી ઊપર ખાંડ ભભરાવીને ઘણાજ ધીમા ઇંગારની ભઠ્ઠીમાં ભુજવા મુકવી. ભઠ્ઠી ઘણી ગરમ નહી હોય તેની શંભાલ રાખવી, પછે બાહાર કાહાડી ગાલની છરીથી કાગલને કાપીને નાખવાં અને બાકશમાં બીશકીટ ભરવી.

૫૬૬. ઈસીપંજ બીશકીત—૧૨ ઇંડાંની દાલને ૦॥ કલાક શુધી કાલવીઆ કરવી અને તેમાં ૧॥ રતલ ખાંડ નાખી જયાં સુધી ઉપર પરપોટા આવે તીયા શુધી કાલવવી. ઇંડાંની શફેદીને શારીપેઠે ફીણ ચહડાવીને ઇંડાની દાલ તથા ખાંડમાં મેલવવી, અને તેમાં ૧૪ આઉંસ આતો તથા ૨ આઉંસ લીંબુની ખમણેલી છાલ નાંખી બધાને શારીપેઠે મેલવી નાખવું. તીયારબાદ પતરાના "મોલડ" માં માખણ લગાડીને એ મેલવણી તેમાં ભરવી અને ઉપર ખાંડ ભભરાવી ૦॥ કલાક શુધી ભુજવા મુકવી.

વાતર આઇસ

૫૬૭. લીંબુનું વાતર આઇશ—૩ લીંબુ લેઇ જે વાશણમાં બનાવવું હોય તે વાશણમાં લીંબુની છાલને બુરા ખાંડના ગાંગરા ઉપર શારીપેઠે ઘસવી. પછે તેમાં ૬ લીંબુનો રશ એક પેંટ ખાંડનો શીરો (જુઓ નમબર ૩૬૬) એક નારંગીનો રશ તથા અરધી પેંટ પાંણી નાંખી આઇશના શાંચામાં બાંધવું.

૫૬૮. ઓરંજ વાતર આઇશ—૨ નારંગીની છાલ ઉપર એક બુરા ખાંડનો ગાંગરો શારીપેઠે ઘશી તે છાલને ખમણી કાહાડવી, પછે તે પેલામાં એક પેંટ શીરો (જુઓ ના૦ ૩૬૬) નાખો તેમાં એક પેંટ નારંગીનો રશ ઊમેરી ગાલી કાહાડી આઇશનાં શાંચામાં બાંધવું. નારંગીની છાલને ઘણી ઘશીને ખમણવી નહી, નહીતો કે કડવું થઇ જશે.

૫૬૯. લીલી દરાખનું વાતર આઇશ—૪ લીંબુનો રશ, એક નારંગીની ખમણેલી છાલ, એક પેંટ ખાંડનો શીરો (જુઓ ના૦ ૩૬૬) અરધી પેંટ પાંણી, ૨ ગલાશ ભરીને લીલી દરાખનું શરબત ("ગરેપ શાઇરપ") અને એક ગલાશ ભરીને શેરી વાઇન. એ બધાંને મેલવી ગાલી કાહાડી આઇશના શાંચામાં બાંધવું.

૫૭૦. કેરીનું વાતર આઇશ—શારી મીઠી આફુશની કેરીનો રશ કાહાડી તેમાં થોડું પાંણી તથા એક પેંટ ખાંડનો શીરો (જુઓ ના૦ ૩૬૬) નાખી મેલવીને આઇશનાં શાંચામાં બાંધવું.

૫૭૧. અનીનાશનું વાતર આઇશ—૦॥ રતલ અનીનાશને છોલી તેને શંગેમરમરની ખલમાં નાંખી બારીક છુંદવું. પછે તેમાં જરા લીંબુનો રશ તથા એક પેંટ ખાંડનો શીરો અને તેમાં જરાક પાંણી નાંખી ગાલવી આઇશનાં શાંચામાં બાંધવી.

૫૭૨. તરબુજનું વાતર આઇશ—અરધો રતલ શારૂં લાલ પાકું તરબુજને શંગેમરમરની ખલમાં નાખી છુંદવું, પછે તેમાં જરા લીંબુનો રશ તથા એક પેંટ ખાંડનો શીરો અને તેમાં જરાક પાંણી નાંખી મેલવી આઇશનાં શાંચામાં બાંધવું.

૫૭૩. જીનજર વાટર આઈશ—૬ આઊંસ આદુના મુરબ્બામાંથી ૬ ભાગ શા રી ખલમા નાંખી છુંડવું અને બાકીના મુ રંબાની પાટલી પાટલી કાટરીઓ કરવી. પછી તેમા એક બાટલી લીંબુનું વાટર આઇશ બ નાવી (જુઓ ના૰ ૫૬૭) તેમાં બધાંને મેલ વી થાંચામાં નાંખી બાંધવું.

૫૭૪. બદામનું વાતર આઈશ—૬ આઊંશ છોલેલી બદામને ૰ા પૈંટ પાંણી શા પે એક ખલમાં બારીક છુંડવા અને પછે તે માં બદામ તથા પાંણી મલી જેટલો રશ થા યો હોય તેટલોજ શીરો ઊમેરી બારીક નાકાં ની ચારણીમા ગાળી લેઇ બાંધવું.

ચટણી

૫૭૫. કાશમીર ચતણી—આદુની જી ણી જીણી કાપેલી કાટરીઓ એક શેર, છોલે લી લશણ એક શેર, અંગુરી દરાખ ૨ા શેર, મરચાં એક શેર, આખી રાઇ ૰ા શેર. એ બધાંને એક પથરની ખલમાં છુંડી અથવા પ થરના પાતા ઉપર પીશીને મેલવી નાખવું. પ છે ૫ શેર ચરકામાંથી થોડા શરકો લેઇ તેમાં એક શેર ગોલને ભીંજવવો. તીપારબાદ તે ભીંજવેલા ગોલમાં બધો મશાલો મેલવી ના ખી એક મોહટી બરનીમાં ભરી ઉપરથી બા કીનો શરકો નાંખી દેવો પછે તેને ૧૫ દાહાડા શુધી તડકામાં રાખી મેલવું. જો થોડી ચટ ણી બનાવવી હોયતો ઉપલા મશાલાના પરમા ણ પરમાણે થોડું થોડું લેઇને બનાવવું.

૫૭૬. બેંગાલ ચતણી—કાચી કેરી એક રતલ, સુકેલું મીઠું એક રતલ, સુકાં લાલ મરચા (મરચાંનાં બી નહી લેવાં) એક રતલ, રાતી ખાંડ એક રતલ, અંગુરી દરા ખ ૨ા રતલ, લશણ ૰ા રતલ, તાજું આ દુ ૧ રતલ, જવો શરકો ૪ બાટલી, આંબી ૬ ડીયા કાહાડેલી આંમલી ૨ા રતલ. મરચાંને કલાક શુધી શરકામાં ભીંજવી રાખવાં. પછે એ બધા મશાલાને ખલમાં અથવા પાતા ઊ પર પીશીને શરકામાં મેલવી નાંખી મજબુત બુચવાલી બાટલીઓમાં ભરી રાખવી.

૫૭૭. દીલ્હીની ચતણી ૰ા રતલ કીશમીશ દરાખ, ૰ા રતલ લાલ મરચાં, ૰ા રતલ આંબોશી, એક રતલ લાલ ખાં ડ, ૰ા રતલ આદુની બારીક કાતરી, ૰ા રતલ મીઠું. એ બધાંને ખલમાં છુંડી અથ વા પાતાપર પીશીને લાહી જેવુ ઘટ થાય એ ટલો શરકો નાખી મજબુત બુચવાલી બાટલી ઓમાં ભરવી.

૫૭૮ આંબોશીની ચતણી—૰ા ર તલ આંબોશી (જુઓ આંબોશી બનાવવાની રીત) ૰ા રતલ અંગુરી દરાખ, ૰ા રતલ આદુ. ૰ા રતલ ગોલ, એક આઊંસ લશણ એ બધાંને છોલી શાફ કરવું. ગોલને થોડા શ રકામાં ભીંજવી રાખવો, અને ઉપલા મશા લામાંથી જુદા જુદા મશાલો લેઇને પાતા ઊ પર પીશવો અથવા ખલમાં છુંડવો. પછે એ છુંડેલા મશાલાને એક બીજામાં મેલી નાખ વાં, અને ગોલને થોડા શરકામાં ભીંજવી તે મા નાખી મેલવવું. જો શરકો થોડા પડેતો જરા વધારે નાંખી મેલવીને મોહલા મોહો ડાંની બાટલીમાં ભરવી.

૫૭૯. આંમલીની ચતણી—એક શે ર નવી આમલી લેઇ તેના બીઆ કાહાડી નાખવા, પછે તેમાં મીઠું ૰ા શેર, કીશમીશ દરાખ ૰ા શેર, ખાંડ ૰ા શેર, ૰ા રતલ રાતા સુકાં મરચાં, લશણની કલી છોલેલી ૫ આઊંસ, તથા આદુ ૰ા શેર. એ બધાંને છોલી શાફ કરી શારીપેઠે ખલમાં અથવા પા ટા ઉપર પીશીને થોડા શરકામા મેલવીને લા હી જેવી કરવી, પછે તેને મોહલાં મોહડાંની બાટલીમાં ભરી મેલવી.

૫૮૦. આદુ તથા આંમલીની ચત ણી—આદુ ૪ આઊંસ લેઇ તેની છાલ ઓ ખડી કાહાડી ૪ તોલા નવી આંમલીમાં પથ્

રના પાતા ઉપર છુંડવી. પછે તેમાં ૨ માશા (૨૪ ગરેન) મીઠું, જરા છુંડેલા-મરચાં અને ૨ તોલા આમ્બી રાઇને છુંડીને તેમાં નાંખવાં પછે એ બધાને મેળવી બાટલીમાં ભરવી.

૫૮૧. કેરીની ચતણી—કાચી કેરીઓને છોલી તેને કાપીને ઝીણી ઝીણી કરગો અગેા શેર લેવી, આદુ ા શેર, લશણુ ૨ આઉંસ, શુકાં મરચાં ૩ આઉંસ. એ મશાલાને પાતા ઉપ અથવા ખલમાં પીશવા. તીખા સ્વાદ ૮ આઉંસ ખાંડ, ૮ આઉંસ મીઠું એ બધાને ચાંપીપેઠ મેળવી બરણી અથવા પોહલાં મોહડાની બાટલીમાં ભરી ૧૫ દાહાડા શુધી તડકામા રાખી મેળવી, ઘડી ઘડી તેને હીલવીયા કરવી.

૫૮૨ ટમાટ્મની ચતણી—લશણુ ાા આઉંસ, આંબોશી ૧ાા આઉંસ, આદુ, મીઠું અને કીશમીશ દરાખ, દરએક એકેક આઉંસ, શુકાં લાલ મરચાં ા આઉંસ, શરકો અરધી પેંટ. એ બધા મશાલાને છુંડી અથવા પીશીને શરકો નામી પોહલા મોહડાંની બાટલીમાં ભરી ૮ થી ૧૦ દાહાડા શુધી તડકામા રાખી મેળવી.

૫૮૩. કોતની ચતણી- પાકાં કોટ લેઇ તેને બાંજીને અંદરથી માવો કાહાડવો, પછે નવતાક કોટના ગરે ા શેર આદુ, એક પઇશાભાર લીલી હલડ, મરચા નવતાંક, પોતું જીરૂં તથા ધાણા, લશણુ એક પઇશાભાર તથા ગોર એક પઇશા ભાર. એ બધી ચીજોને એકઠી કરી ખુબ બારીક છુંડવી, પછે તેને એક લાકડાંનાં નાધલા વાશણમાં અથવા કલઇનાં કાંશીઆમાં રાખી, જરા લીંબુ નીચવવું. એ ચટણી ખાધા જોગીજ બનાવવી કેમકે તે વધારે દાહાડા રહેઆથી બગડી જાયછે,

૫૮૪. કેલાંની ચતણી— એક ચમચો ચણાની દાલ, તથા ૪ શુકાં મરચાંને વાટીને જરાક ઘીમાં તળી કાહાડવાં. પછે ૪ કાચા કેલાંને બાફી તેની છાલ છોલી કાહાડી બધાને એક ખાતમા શાથે છુંડવાં અથવા પીસવા. પછે તેમાં એક ચમચો લીંબુનો રસ અથવા શરકો રેડવો. એ ચતણી વધારે વખત રહેઆથી બગડી જાયછે માટે ખાધા જોગીજ બનાવવી.

૫૮૫. ફુદણાની ચતણી –ફુદણાના લીલા પાતરા ાા રતલ, મીઠું ા રતલ, રાતા મરચાં એક આઉંસ, અંગુરી દરાખ ા રતલ, આદુ ૨ આઉંસ, લાલ ખાંડ ા રતલ, લશણુ એક આઉંસ. એ બધાંને છોલી શાફ કરી ખાણનીમા અથવા પાતા ઉપર ા પેંટ શરકો નાખીને છુંડવું અથવા પીસવું. પછે એ બધાંને ચારીપેઠ મેળવી નાખી બીજો અરધી પેંટ ગરમ કીધેલો શરકો ઉપર નામગો. પંડું પડેને બાટલીઓમા ભરવી.

અચાર

૫૮૬. કાંદાના અથા પેહેલા કાંદાને છોલી તેની નાહાની નાહાની કાતરીઓ કરવી અને તે કાતરીઓને એક રકાબીમા પાથરવી અને તે ઉપર થોડું નીમખ ભભરાવી ાા કલાક રેહવા દેઇ જે ખારૂં પાણી થાય તે કાહાડી નાખવું. પછે કાંદાને એક બરણીમાં ભરવા અને તેની ઊપર ગરમ કીધેલો શરકો નામવો પણ તે શરકાને ઉકાળતી વખતે તેની અંદર શરકાની દરએક પેંટ ૧ા તોલો કાલાં મરી, ાા તોલો ચીની કબાલા, ાા તોલો લવંગ, અને ાા તોલો શુંઠ મેલીને તે શરકાને ઊકાલવો. એ રીતે બનાવેલો શરકો અચારની ઊપર આવે તીયાં શુધી તે કાંદા ઉપર નામગો. અને પછે તે બરણીને ગરમ ચુલા ઊપર એકુ બે દાહાડા રેહવા દેવી, તાંહાંથી ઊંચકઆબાદ બરણી ઊપર મોહોરો કીધેલા મલમલનું કપડું બાંધવું. એક મહીનામાં તે અચાર તઇયાર થશે. પછે લાકડાંના બનાવેલા નાહાના ચમચાથી અચારને કાહાડવું.

૫૮૭. રાતી કોબીજના અથાર— રાતી કોબીજના ઉપરથી ખરાબ પાતરા કાહાડી નાખી બાકીના પાતરાંની લાંબી લાંબી પાટલી કાટરીઓ કરવી, અને તે પાતરાંમાં જે કઠણ દાંનડો હોય તે કાહાડી નાખવો. પછે તેને તોપલીમાં ભરી ઉપર ખાસું શરખું મીઠું નાખી, બધાને મોંહામાં ખરમોતીને એક રાત રેહવા દેવું, કે જેથી મીઠાનું ખારૂં પાંણી નીકલી જશે. પછે તે પાતરાં ઉપરથી મીઠાંને ખંખેરી નાખી બરણીમાં ભરવા અને ઉપરથી ગરમ કીધેલો શરકો નાખવો, પણ શરકાને ગરમ કરતી વખતે તેમાં દર એક બાટલી શરકાએ ૦॥ આઉંસ કાલાં આખાં મરી, તથા એક આઉંસ છુંદેલી શુંઠ અને ૦। આઉંસ લવંગ નાખી પાંચ મીનીટ શુધી ઉકાલીને કોબીજ ડુબે તેથી બે આંગલ વધારે નાંખીને મજબુત બુચ અથવા ધાંકણું ધાકવું. પછે તેને એક બે અઠવાડીયાં અથવા તેથી થોડા વધારે ગાળી ખાવામાં લેવું. એ અચારને લાકડાંના ચમચાથી કાહાડવાં.

૫[illegible]. ઇંડાંના અચાર— જોઇએ એટલાં ઇંડાંને ૧ મીનીટ શુધી કઠણ બાફવા, અને તેનાં કોટલા કાહાડી નાખી થંડાં પાડવા, જારે ઘણા થંડાં પડે એટલે બરણીમાં નાંખી ઉપરથી ગરમ કીધેલો શરકો રેડવો, કે જે શરકાને ગરમ કરતા વખતે દર એક પેંટ શરકાએ ૧। તોલો કાલાં મરી, થોડાં લાલ મરચાં, ૦॥ તોલો લવંગ નાખીને ઉકાલવો. પછે બરણીને જાડાં કપડાં અથવા પટલા ચામડાંથી મજબુત બાંધીને, જાંહા શુધી ઇંડાંનો રંગ બદલાય તાંહા શુધી રેહવા દેવું. પછે ખાવામા લેવું, ઘણા દાહાડા રહેવાથી બગડી જાય છે.

૫[illegible]. ગરભના અચાર— ખાંરા શુકા ગરભને શારીપેઠ ધોહી શાફ કરી તેનાં કાપોને કટકા કરવા. પછે તે કટકાને લોઢી ઉપર મુકી તેલ અથવા ઘીઇમાં તલીને લાલ કરવાં. પછે ચુલાપરથી ઉતારી એક રકાબીમાં મુકી કટકાઓને થંડા પાડવા. થંડા પડી રહે પછે ગરભના શુમાર પરમાણે શરકો લેવો. દર એક પેંટ શરકાએ ૧। તોલો કાલાં મરી ૦॥ તોલો લવંગ, થોડાં શુકાં લાલ મરચાં, થોડી લશણની છોલેલી કલી, નવતાક દરેલી રાઇ, ૦। તોલો જીરૂં તથા જરા શરશીઆંનું તેલ એ બધાંને ખુબ મેલવવું. પછે રાઇને શરકામાં ચહડાવી તેમાં ગરભના તરેલા કટકાઓને શારીપેઠ ખરમોતી કાચની બરણીમાં ભરવાં. તીપારબાદ બાકીનો શરકો તથા રાઇ ઉપરથી તેમાં નાખીને બરણીનું મોહડું શારી પેઠ ધાકીને બાંધવું, કે જેથી ઝીણા મછર તેમા જાય નહી. થોડા દાહાડા રેહવા દેવાં. પછે જયારે અચાર કાહાડવાં હોય તાપારે કાંટાથી અથવા ચમચાથી કાહાડવાં અને તેમાં મછર જાય નહી તેનો શંભાલ રાખવી, નહી તો કે અચાર બગડી જાશે.

૫૯૦. માછલીનાં અચાર.— (જુઓ ગરભના અચાર ના૦ ૫૮૯.) પણ ગરભને બદલે તાજા રામશની અથવા બીજી શારી માછલી લેવી, અને તે માછલાને મોટું દેહવાઇ કઠણ તલીને ગરભના અચારના રીતે બનાવવા.

૫૯૧. વાંસના (બામબુ) અચાર.— વાંસના કુમલા પીલા જેહેવા જમીનમાંથી નીકલે તેહેવા લેઇ ઉપરથી ચામડી (છાલ) કાહાડી નાખી, આગલા ૬ ઇંચ લાંબા કટકા કાપી ઉપર મીઠું નાખી શારીપેઠ ખરમોટીને બે દાહાડા સુધી તોપલીમા રેહવા દેવા, જેથી મીઠાનું પાણી નીકરાઇ જશે. પછી એક બરણીમા આદુની કાપેલી પાટલી ચીપો, થોડાં આખાં મરી, થોડી લશણની કલી તથા વાસનાં કાપેલા ઝીણા કટકા નાખી ઉપરથી સારો શરકો નાખીને બરણી અથવા બાટલીમાં ભરવો. પછે તેને એક અઠવાડીઆ સુધી તડકામા મેલી રાખવી. જો એ અચારને ઘણું તીખાં બનાવવા હોય તો તેમા થોડાં લાલ મરચા અથવા મરચાનો સરકો રેડવો.

૫૯૨. આદાનું અથાણ.—જોઇએ એટલા આદુ લેઇ છોલીને પાટલી પાટલી પોહોલી ચીપો કાપવી. પછે તેમાં મીઠું નાખી સારીપેઠે ખરમોતો ૬થી ૭ કલાક રેહેવા દેઇ બરણી અથવા બાટલીમાં નાખી ગરમ કીધેલો શરકો (શરકો આદુના પરમાણ પરમાણે લેવો) થોડા મરી અને લશણની કલી નાખવી પછે તે શરકો થંડો પડે એટલે બાટલી અથવા બરણીને મજબુત ઢાંકણુ અથવા બુચ દેવો.

૫૯૩. કેરાનું અથાણ.—જોઇએ એટલા આદુને છોલી પાટલી પોહોલી ચીપો કાપવી, પછે તે ચાપોની ઝીણી ઝીણી કચુંબરના જેવી છરીથી સલીઓ કાપી કાહાડવી. પછે તે શલીઓને એક બાંબુંની તોપલીમાં નાખી સારીપેઠે મીઠામા ખરમોટીને એક અથવા બે દહાડા તડકામા સુકવવી. તીઆરબાદ ગરમ કીધેલો શરકો (આદાના કુમાર પરમાણે શરકો લેવો) આખા કાલા મરી અને દરેલી રાઇ નાખવી. પેહેલાં રાઇને થોડા શરકામા સારીપેઠે ચહડાવાં આદાની કાપેલી શલીઓ તેમા શારીપેઠે ખરમોતીને બરણીમા નાખવી. પછે ઉપરથી બાકી રહેલો શરકો તથા મરી નાખી બે તરણ અઠવાડીઆં સુધી બરણીને ઢાંકીને રેહેવા દેવી. પણ ઝીણા મછર જાએ નહીં તેથી તે બરણીનું મોહોડું કપડાથી બાંધવું

૫૯૪. લીબુનાં અથાર.—૫૦ પાકા શારા લીંબુની ચાર ચાર ચીરો કરવી. તે ચીરાને છેક નીચે સુધી કાપવા નહી, પણ અરધા લીંબુ સુધી કાપવી. પછે તેમાં બારીક કીધેલું મીઠું તથા હલદ ભેલીને દાબવી. તરણ ભાગ મીથાએ એક ભાગ હલદ મેલવી. તીઆરબાદ તે લીંબુઓને એક કાચના વાશણમા ૨૪ કલાક સુધી એક બીજાની ઉપર ઉભા ગોઠવી રેહેવા દેવાં. પણ તેટલા વખતમા લીંબુને તરણ ચાર વખત ફેરવ ફેરવ કર... તેમા ... આદુની કાપેલી શલીઓ, થોડા છુંદેલાં ગરચાં. થોડી દરેલી રાઇ અને એક આઉંશ દરેલી હલદને લીંબુના રશમે મેલવી, એક કાચની બરણીમાં લીંબુ ભરી ઉપરથી શઘલો મશાલો નાખવો. પછે બરણીનું મોહોડું બાંધી તડકામા તરણ દહાડા સુધી મેલવીને ચાર પાંચ અઠવાડીઆં પછે લીંબુને ખાવામા લેવાં. કેટલાક લોકો શરકો એમાં રેડે છે.

૫૯૫ રાઇતી કેરીનું અથાર—ચાંપી મોહોટી કેરી ૧ મણને જરા પાકવા જેવી થાએ એટલે તેને કાપીને ચાર ચાર અથવા આઠ આઠ ચીરો કરવી પછે તે ચીરોને ગરમ પાણીમાં ધોહીને ૪ શેર મીઠુ નાખી મેલવીને એક બરણીમાં ભરી તરણ દાહાડા સુધી રાખવી પછે તેને બાહાર કાહાડી કોરાં કરીને તડકામા તરણ દાહાડા સુધી સુકવવા ત્યાર બાદ ૪ શેર રાઇને જરા પાણીમાં ખરમોતો તડકે સુકવવી. પછે રાઇને ભરડી તેના છલા ઝાટકી કાહાડી તેને ખુબ છુંડીને બારીક કરવી અને પછે તેને એક લાકડાની મોહોટી કથરોટમાં એક શેર પાણી નામી તેમા રાઇને ખુબ કાલવવી, પછે તેમાં સરસીયુ તેલ ૫ શેર નાખીને ફરાવી કાલવવી. તારબાદ તેમાં ૫ શેર ગોલ મેલવી એકરશ કરવી. એ કીધા પછી ઉપલા કેરીના કટકા અથવા ચીરોને રાઇમાં નાખી તેમાં ૫ શેર ખાંડ. ૦॥ શેર હલદ, ૦। શેર મરી અને નવટાંક જીરૂં નાખીને એ બધાને સારીપેઠે ખરમોટી એક અથારની બરણીમાં ભરી, તે ડુબે એટલુ સરસીયું તેલ ઉપરથી રેડવું પછે તે બરણીનું મોહોડુ બાંધી તરણ દાહાડા સુધી રાખી મેલવી. તરીજે દાહાડે અથારને તલીએ ઉપર કરવું. એ પ્રમાણે તરીજે તરીજે દાહાડાને આંટરે મહીના સુધી તલે ઉપર કરીઆ કરવું; ને મહ.ના પછે દર ૧૫ દાહાડે એકવાર ફેરવવું, અને એ જ રીતે હમેશા ફેરવ ફેરવ કરીઆ કરવું.

૫૯૬. ચાંપા કેરીનું અથાર—૧ મણ કેરીની ચાર ચાર ચીરો વલગી રહે એ

રીતે કાપી ગણા ગરમ પાણીમાં ધોહી નાખી ને ૪ શેર મીથામાં તરણ દાહાડા સુધી રાખી મેલવી. પછે તેમાંથી કાહાડી કોરો કરી રાઇતી કેરી પરમાણે ૪ શેર રાઇ કાલવવી(જુઓ રાઇતી કેરીનુ અચાર નાગ ૫૯૫) એ પરમાણે ગોલ વગેરે નાખી મેલવી તે કેરીઓમાં રાઈ તથા મરી ભરી બરણીમાં નાખી સરસીયાં તેલમા દુબાડવી અને ઉપલી રીત પરમાણે ફેર ૧ ફેરવ કરીઆં કરવું.

૫૯૭. મેથીયાં કેરીનુ અચાર—૧ મણ કેરીને ઉપર પરમાણે કાપી તથા રાઇતી કેરીમાં કહયા મુજબ (જુઓ રાઇતી કેરીનુ અચાર) નીમકમાં નાખી તથા સુકવ્યા પછે શેર શીપાં તેલમાં ૨ શેર મેથીને શેકવી, અને પછે ગા શેર સુકા લાલ મરચાં તથા જરાક હીંગને પણ મીઠા તેલમાં શેકી, આ શઘલાને બારીક છુંડવાં. ત્યાર બાદ રાઇતી કેરીની રીતે રાઇ તઇયાર કરી તેમાં મેથી વગેરે નાખી થોડો ગરમ મશાલો નાખવો. પછે એ સરવે કેરીની ચીરોમાં ભરી કેરીઓને સરસીયાંમાં દુબાડવી.

૫૯૮. ખારકનુ અચાર—૩ કલાક સુધી ૧ મણ ખારકને થંડા પાણીમાં ભીજવી રાખવો. પછે તેને સુકી કરી ૧ શેર નીમકમાં એક રાત રાખી મુકવી, અને બીજે દાહાડે ૩ શેર રાઇને રાઇતી કેરીમાં કહેઆં પરમાણે (જુઓ રાઇતી કેરીના અચાર) તઇયાર કરી ખારકને તેમાં મેલવી બરણીમાં ભરી સરસીપાંમાં દુબાડવી.

૫૯૯. કેલાનુ અચાર—મણ ૧ કેલાને ૩ શેર મીઠામાં ૮ દાહાડા સુધી રાખી મેલવાં પછે બાહાર કાહાડીને તડકામાં ૩ દાહાડા સુધી તડકામાં સુકવવાં. પછે ૧ શેર સરસીપામાં કાલવી કેલા તેમાં નાખી સીરસીયાંમાં દુબાડવાં.

૬૦૦ કરમદાનુ અચાર—૪ શેર કરમદાને ગરમ પાણીમા આશરે ગા કલાક સુધી ભીજવી રાખવાં, પછે એક માટીના વાસણમાં નાખી ગા શેર નીમક ઉપરથી ભભરાવવું; અને તે મીથામાં આઇને તઇયાર થાય એટલે વાપરવું.

૬૦૧. આંબલાનુ અચાર—૫ શેર આંબલાને ગરમ પાણીમાં એક ઘડી (અરધો કલાક) રાખવા. પછે તેને બાહાર કાહાડી જરા સુકા કરી તેમાં ૧॥ પાશેર નીમક નાખી મેલવીને તરણ રાત સુધી રાખવા. ત્યાર પછે તેને ૩ દાહાડા તડકામાં સુકવીને નવટાંક રાઈમાં (રાઇતી કેરીના અચાર પરમાણે) મેલવી સરસીઆમાં રાખવા.

૬૦૨. બોરનું અચાર—શારા તાજા પાકાં ૫ શેર બોરને ધોહી સાપ કરી એક તાપલીમાં ભરી ઉપરથી થોડુ નીમક નાખી ખરમોતીને એક રાત રેહેવા દેવું. બીજે દાહાડે તે બોરને તડકામાં સુકાતાં કરવાં એ પરમાણે ૩ અથવા ૪ દાહાડા વર તડકામાં સુકવવા. પછે બોર સુકાઇને લાલ થાએ એટલે તેને એક બરણીમા ભરી બે બાતલી શરકો તથા ૨ શેર ગોલને સરકામાં મેલવી ગરમ કરી બોરમાં નાખવો. પછે ઉપરથી સુકા લાલ મરચાના થોદા બી નાખી, બરણી ને મજબુત ધાકો રાખવી, જો મીથાશ વધારે કરવો હોયતો ગોલ વધારે નાખવો.

૬૦૩ કુમારનુ અચાર—કુમારના પાઠાં લાવી ઉપરની છાલ છોલી નાખી તેનો ગર કાહાડવો પછે તે ગરને એક રાખની ભરેલી તોપલીમાં નાખી એક રાત સુધી રાખી મેલવા. બાહારવને તે ગરને રાખમાથી બાહાર કાહાડી મોહોટા પાણીના ભરેલા વાશણમાં નાખી ખુબ છબછબાવીને ધોહોવા, અને પછે તેને બીજા સોજા પાણીમાં ધોહી સુકાતાં કરવાં. ત્યારબાદ ૧ શેર ગરે બે પઇશાભાર નીમક લગાડીને તરણ દાહાડા સુધી તડકોમાં સુકવી ઉપર પરમાણે રાઈ તઇયાર કરીને (જુઓ રાઇતી કેરીના અચાર) તેમાં મેલવીને સરસીપામા દુબાડવી.

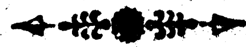
૬૦૪ લીલા મરચાનુ અચાર—૧ શે

ર લીલા મરચાં લાવી તેને એક બાજુથી છરીએ જરા કાપ પાડીને એક કાચના વાશણમાં રાખવાં પછે તેમાં ૧ા નવટાંક નીમક નાખી સરકામાં બોળી રાખવા.

૯૦૫. બફ્‌ના બનાવવાની રીત—થોડી પાક ઉપર આવેલી શારી કેરીઓને પાણીમા બાફવી, પછે તેને પાણીમાંથી બાહાર કાહાડી ખુલી હવામાં ધ્રુતી ધ્રુતી વખાતી કરવી, અને જયારે કેરીઓ ઘણી થંઢી પડે એટલે એક બરણીમા ભરી દર ૧ પીંટ સરકાએ ૧ તોલો કાલા મરી, ૦ા તોલો લવંગ, થોડી લશણની કલી તથા ૦ા શેર રાઇને સરકામાં ચહડાવી કેરીની ઊપર રેડવો. પછે મજબુત બરણીનું મોહોડું બાંધી રાખવું. શરકો કેરીના પરમાણ પરમાણે લેવો.

૯૦૬. પાણીના અચાર—૧ મણ કેરી શારી કુમલી લાવી તેના દીચકા સાથે ધોહીને શાફ કરવી (દીચકા તોડવા નહી) પછે તેને એક માટીના વાશણમાં અથવા બરણીમાં નાખી ઉપર શારીપેઠે મીઠુ ભભરાવી કેરી નાખવી. દર મણ કેરીએ ૪ શેર મીઠુ નાખવુ. તાર પછે કેરીની ઊપર કેરીના તુટેલા બીજા દીચકા નાખી ઉપર ખુબ દબાન મુકી (જો વાશણ મોહોતુ હોયતો વધારે કેરી દાબવી) ૪ દાહાડા શુધી મીથામાં રેહેવા દેવી. પછે એ કેરી ડુબે એટલું કુવાનુ તાજું પાણી રેડવું. જો પાણીને બદલે સોજી તાડી નામી હોય તો વધારે શારા થાએછે એ અચાર બાર માસ સુધી રહેછે.

૯૦૭. આંબોસી બનાવવાની રીત—જોઇએ એટલી કાચી શારી કેરીઓ લેઇ ઊપરથી છાલ છોલી નાખી તેની બબે અથવા ચાર ચાર ચીરે કાપી કાહાડવી (કેરીની ગોટલી લેવી નહી) પછે તે ચીરીઆને સારી પેઠે મીથામાં ખરમોટીને તોપલીમાં ભરી એક દાહાડો રેહેવા દેઇ, તડકામાં ચાદરી ઉપર પોહરા પાથરીને સુકાતા નાખવાં. જાહાંશુધી તે સુકાઇને કઠણ થાએ એટલા દાહાડા તડકામાં રાખી મેલવાં પછે તેને હાતે હાતે ચોલી દોરીમાં પોઇને ગરમ જગા ઊપર તાંગી રાખવી અથવા માટલાં તથા કરનડીઆમાં ભરી મેલવી.



મશાલો

૯૦૮ શાદો મશાલો—જીરૂં ૧ તોલો લાલ સુકા મરચાં ૦ા તોલો, ધાણા ૧ તોલો, હલદ ૨ તોલા. ધાણા તથા જીરૂંને એક વાશણમાં નાખી જરાક શેકવા, અને બાકીની ચીજોને એક બે કલાક તડકું દેઇને બધાને બારીક છુંડવું અથવા દલવું, અને જેટલો જોઇએ તેટલો એમાથી નાખવો.

૯૦૯. ભજીઆનો મશાલો—ધાણા, જીરૂં, મરી, એ દરએક એકેક તોલો, તથા હલદ ૨ તોલા, સુકા લાલ મરચા ૦ા તોલો હીંદુ લોકો એ મશાલામાં ૨ વાલ હીંગ નાખેછે. એ બધાને સારીપેઠે તડકુ દેઈ, બારીક છુંડવો. અને ભજીઆં તથા ગાઠીયા, શેવ બનાવતી વખતે તે આટાના સુમાર પરમાણે મશાલો નાખવો.

૯૧૦. ગરમ મશાલો—જાએફલ, જાવંતરી, તજ, એલચીદાણા, લવંગ, આખા કાલા મરી, જીરૂં અને શાહાજીરૂં. એ દરેક એકેક તોલો લેવો. પછે એ બધાને તડકાનો તાપ દેખરાવી બારીક છુંડવો અથવા દલવો. પછે કાચના બુચની સીશીમાં ભરી મેલવો.

૯૧૧. કરીનો મશાલો(કરી પાઉડર)—તજ ૨ દરામ, કાગડી મરી ૬ દરામ, હલદ ૨ આંઉસ, જાવંતરી ૧ દરામ, લવંગ ૧ દરામ, ચીણી કબાલા ૨ દરામ, જાએફલ ૪ દરામ, ધાણા ૬ આઉંસ, વલીઆરી ૦ા દરામ. એ બધાનો બારીક ભુકો કરી મેલવી નાખીને સુકવવી. પછે કાચની બાટલીમાં ભરી મેલવું.

૯૧૨. મદરાસી કરીનો મશાલો—જી

રૂ ૨ આઊંસ, ધાણા ૨ આઊંસ, કાગડી મરી ॥ આઊંસ, કાળા મરી ॥ આઊંસ, એલચી ॥ આઊંસ, સુવા ॥ આઊંસ, મેથી ॥ આઊંસ, તજ । આઊંસ, લવંગ ॥ આઊંસ, જાવંતરી । આઊંસ, હળદ ૧૦ આઊંસ. એ દરએક મશાલાને જુદો જુદો ખુંડીને ઝીણો ભુકો કરવો અને આતશ આગળ જરા તાપ દેખાડીને સુકવવાં. પછે દરએક મશાલાને એક બીજામાં મેળવીને સારીપેઠે ભેળવી નાખવા. તીવાર બાદ બધાને જરાવાર રેહેવા દેઇ નાહાની કાચની સીસીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો, અને જેટલું જોઇએ એટલું એમાંથી કાહાડીને વાપરવું.

૬૧૩. ગોસ, માછલી તથા મરઘીની કરીનો મસાલો—લીલા અથવા સુકા મરચાં ૮ થી ૧૨ નંગ, હળદ ૧ તોલો, ધાણા ૧ તોલો, જીરૂં ॥ તોલો, એલચી ૨ માસા (૧૨ ગરેનનો એક માસો થાએછે) મેથી ૩ માસા, સુંઠ ૩ માસા, કાલા મરી ૧ તોલો, નીમક ૨ તોલા, લવંગ ૨ તોલા, જાવંતરી ૨ તોલા, તજ ૧ તોલો, નાલીએર ૮ તોલા, છોલેલી બદામ ૫ નંગ, ખસખસ ૫ તોલા, કાંદાની કાપેલી ઝીણી કાતરી એક ચમચો ભરીને, લશણની છોલેલી કળી ૧ થી ૩ નંગ, થોડી આંબોસી, જરા આમલી, લીંબુનો રસ । આઊંસ, મધો અથવા દહી ૩ ચમચા ભરીને અને ઘી ૩ ચમચાં. ઉપલા બધાં મસાલાને પથરના પાતા ઊપર પીસીને તેનો ગોલો બનાવવો અને કોઇબી જાતની કરી બનાવતી વખતે નાખવું, જેથી કરી ઘણી સ્વાદ આવેછે. પણ જો થોડી અથવા ઘણી કરી બનાવવી હોય તો તે કરીના પરમાણ પરમાણે વધતો અથવા ઓછો ઉપલો મસાલો બનાવી લે નાખવો.

૬૧૪. મેવાનો મસાલો—છોલેલી બદામની બીજ નવટાંક, ચારોલી નવટાંક, પીસ્તાં નવટાંક, સાકર નવટાંક, એલચીદાણા નવટાંક. એમાંથી જેટલો જોઇએ એટલો લેઇ, વાડવા અથવા કોઇબી જાતની મીથાઇમાં નાખવા હોય તેમાં મેળવવો. એ મસાલો કેટલો નાખવો તેનો કંઇ સુમાર નથી, પણ એ નાંખનારની મરજીપર આધાર રાખેછે.

૬૧૫. ચાવલમાં નાખવાનો ગરમ મસાલો—જીરૂં, લવંગ, એલચી, બાદીઆન, તજ, અને આખા કાળા મરી. એ બધાને ખુંડીઆ વગર આખા નાખવો.

દેસી માઠાઇ

૬૧૬. ખાંડની ચાશણી (શીરો) કરવાની રીત.—૪ શેર સારી ખાંડ લેઈ તેમાં ૧ શેર પાણી નાંખી ચુહુલાપર મેલીને ઊકાળવી. પછે ૧ સેર તાજું દુધ લેઈ તેમાંથી થોડુ થોડુ ખાંડના સીરામા છાંટતાં જવું એટલે તે ખાંડનો મેલ ઉપર આવશે. પછે તે ઊપર આવેલા મેલને (આધરાંની ચમચથી) કાહાડતાં જવું. એ પ્રમાણે જયાંસુધી બધુ સેર દુધ થઇ રહે અને સઘલો મેલ ઉપર આવતો બંધ થાય તીઆરે એક બીજા વાસણમાં નાંખી આ ખાંડના પાણીને ગાલી લેવું, અને ફરીથી ચુહુલાપર મુકીને ઉકાલવું અને સીરો થાય તીઆંસુધી ચમચથી હીલવ હીલવ કરીઆં કરવું. પછે તે સીરો પાકો થયોચ કે નહી તે તપાસવા સારૂં ચમચને વળગેલી ચાશણી (સીરાને આંગલી લગાડી ચમટીમાં દાબવો અને ચમતી ઉઘાડતાં આંગલી અને અંગુઠાની વચ્ચે જેટલા તાર થાએ તેટલા તારી ચાસણી જાણવી, અને જેટલા તારી ચાસણી જોઇએ તેટલા તારી થાએ એટલે ઊતારવી. જેમ શીરો વધારે વખત ગરમ થાએછે, તેમ તેમાંથી તાર વધારે નીકલવા માંડેછે. એ પરમાણે એકથી તે સાત તારી ચાશણી બને છે, અને તે જુદી જુદી જાતની મીથાઇ બનાવાના કામમાં આવેછે.

૬૧૭. ખાજાંના માણનું પડ, 'પુ

ગ અથવા પાઈને વાસ્તે) બનાવવાની રીત.—એક વાસણમાં ૧૧ રતલ ચારેલા મેંડાના આટામાં માખણ ૦॥ રતલ તથા પાણી આસરી પેંટ નાખી સારીપેઠે આટાને મસળી મેળવીને બાંધવો, અને પછે તેને ૦। કલાક સુધી રેહેવા દેવો. તીઆરબાદ બીજું ૦॥ રતલ માખણ લઈ તેના ૩ ભાગ કરવા અને એક કઠરોટમાં આટો ભભરાવીને માખણમાં મેળવેલા આટાને તેમાં નાખી વેલણે વણીને ૦॥ ઈંચ જાડુ પડ કરવું, અને તેની ઉપર માખણનો એક ભાગ લગાડી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તે આટાના વણેલા છેડાને એક બીજા ઉપર વાળીને ફરીથી વેલણે વણીને ઉપરની માફક રોટલી જેવું કરવું. વળી પાછો માખણનો બીજો ભાગ લગાડી જરા આટો ભભરાવી એક બીજા ઉપર છેડા વાળી ફરીથી વણવું. જાંહાંસુધી માખણ થઈ રહે તીઆંસુધી આટાને માખણ લગાડી છેડા વાળીને વણતાંજ જવું પછે જે રકાબીમાં માંણનું પડ કરવું હોય તો તે તઈઆર કીધેલા માણના આટાને રોટલી જેવું વણી તેમાં પાથરવો. એવી રીતનું બનાવેલું માણનું પડ પુડીંગ અથવા પાઇદીશ બનાતી વખતે કામમાં આવેછે. જો એ તઈઆર કીધેલા માણના આટાના કોડીઆં બનાવી તેમાં ગીઇમાં તરેલો ખીમો અથવા ગીઇમા તરેલો મેવાનો મશાલો નાખી તેમાં તરણ અથવા ચાર ખુણેના સમોસા બનાવી ગીઇમા તરી કાહાડશો તો ખીમાના તથા બદામ દરાખના સમોસાં બનશે.

૬૧૮. મશાલેદાર બરફી બનાવાની રીત—૧ મણ દુધને કડાઇમાં નાખી ભઠી અથવા ચુહુલા પર મુકી તલીએ ખુબ તાપ કરવો, અને તેને તહવાતાથી હીલવી હીલવીને ૮ શેર માવો ઊતારવો. પછે ૧૨ શેર ખાંડની ગોલી પડતી ચાશણી કરીને(જુઓ ના૦ ૬૧૬) તે માવો એ ચાશણીમાં મેળવીને પટરાના થાળામાં અથવા ખુમચામાં નાખી ઠારવો, પછે તેની ઉપર ચારોળી, એલચીદાણા પશતાને ઉપરથી ભભરાવવા, અને તે ઠરે એટલે છરીથી કાપ પાડીને બરફીના કતકા પાડવા.

૬૧૯. માવાના પેંડા બનાવાની રીત—૦॥ મણ દુધને કડાઇમાં નાખી ચુહુલા પર મેલી તલીએ ખુબ તાપ કરવો, અને તેને તવાતાથી હીલવ હીલવ કરીને ૪ શેર માવો ઊતારવો. પછે ૬ શેર ખાડની ગોલી પડતી ચાશણી કરીને એ માવો ચાશણીમાં નાખવો. પછે હીલવીને ઠરવા દેવો, અને ઠરે એટલે તેમાંથી થોડો થોડો માવો લઈ પાપાશેરના પેંડા વાળવા. બનાવતી વખતે તેમાં એલચીદાણા તથા ચારોળી મેળવીને બનાવસો તો મસાલાના પેંડા થશે.

૬૨૦. જલેબી બનાવાની રીત—૧ શેર મેંડાને ૦। શેર ધીમાં બાંધવો પછે તે ધીમાં બાંધેલા આટાને ૩ દાહાડા સુધી પાણીમાં રાખી મેલવો. પછે તીજે દાહાડે તે મેંડાનો આટો ખુબ ઘોલવો. તીપારબાદ એક મોટાડીની નાઢલી લોટી અથવા નાલીએરની કાંટલીના તલીપામાં જેટલી જાડી જલેબી બનાવવી હોય તેટલું કાણું પાડવું. અને એક કડાઇમાં ૧ શેર ઘી પુરીને ચુહુલાપર મેલીને ખુબ કકરાવવું. પછે તે કાણું પાડેલી કાટલી અથવા લોટીમાં તે આટો ભરીને ઘીમાં તે નાકામાંથી આટાની ધાર કરીને, ચોગરાની રીતીથી વચમાં ગાંઠ પારીને; જલેબીના જેવાં ગોલ ચકઇડાં કરવાં. પછે તે ચકઇડાં તલાઇને લાલ થાય એટલે ઝારા (આંખલાની ચમચ) થી કાહાંડીને. આગલથી ૨ શેર ખાંડની ચાર તારી ચાશણી (જુઓ ના૦ ૬૧૬) કરીને તે જલેબીના ઘીઇમા તલેલા ચકઇડા શીરામાં બોલી કાહાડવાં. એ પરમાણે તે આટાના ગોલ ચકઇડા કરી તલીને ચાશણીમાં બોલી કાહાડવાં.

૬૨૧. મીથાઇનો સીરો બનાવાની રીત—શેર સફેદ ઘઉનો આટો અથવા મેંડા

ને, ૧ શેર ઘીમાં નાખીને ખુબ ભુંજીને લાલ કરવો, અને જ્યારે આટો લાલ થાય એટલે ૧।। શેર ખાંડનુ ૨ શેર પાણી કરી ખાંડને દોહવવી. પછે ૧ શેર બીજુ પાણી લેઇ એક બીજા વાશણમાં નાખી ચુહુલાપર મેલીને ખુબ ઉનું કરવું. પછે તે ભુંજેલા આટામાં ખાંડનું ૨ શેર પાણી નાખવું, અને તે ઉનું કીધેલું ૧ શેર પાણી પણ તેમાં નાખી ચુહુલાપર મેલી તલીએ ખુબ તાપ કરવો, પછે તે બંધુ પાણી આટો પી જાય એટલે ખુબ હીલવીને ઉતારવું. શાકરનો શીરો પણ એજ રીતે થાયછે. પણ એમાં ખાંડને બદલે શાકર લેવી.

૬૨૨. મીથાઈનો ગોલનો શીરો બનાવાની રીત—ઘઉનો આટો ૧ શેર, ઘી ૧ શેર, ગોલ ૧ શેર. એ તરણેદ ભાગ બરાબર શંમ ભાગે લેઇને ઉપલી રીતે (જુઓ નાο ૬૨૧) બનાવવો.

૬૨૩. બાસુદી બનાવાની રીત—ο।। મણ તાજા દુધને કડાઇમા નાખી, ચુહુલાપર મુકી તલીએ ખુબ તાપ કરવો. પછે તે દુધને તવાતાથી હીલવી હીલવીને ઘણું ઘટ કરવું. જ્યારે એ દુધ બરીને આશરે ૬ શેર રહે, ને જરાક પાંડદી પડે એટલે ઉતારવું. તીયાર બાદ તેમાં શેર એકે ο।। શેર ખાંડનુ બુરૂં તથા સઘલી જાતનો મેવાનો મશાલો નાખવો. (જુઓ નાο ૬૧૪)

૬૨૪. હલવો બનાવાની રીત—૧ શેર ઘઉના દુધે, ૧। શેર ઘી કડાઇમા પુરી તેમાં તે દુધને શેકવું. (જુઓ ઘઉનું દુધ કાહાડવાની રીત નાο ૬૨૫) શેકતે શેકતે જરાક લાલ થાય એટલે ઉતારી પાડવું. પછે ૪ શેર ખાંડની ત્રુચા પડતી ચાશણી કરીને તે સેકેલું દુધ તેમાં નાખવું, પછે તેમાં ખમણેલુ જાયફલ, જાવંતરીને એલચી બદામ વીગેરે મેવાનો મશાલો નાખી (જુઓ નાο ૬૧૪) એક કારોટમાં ઢારીને ચકતાં પાડવાં.

૬૨૫. ઘઉનું દુધ કાહાડવાનીરીત—૨. શેર ઘઉં પાણીમાં ભીજવીને બે રાત પાણીમાં રાખી મુકવાં-પછે તરીજે દાહાડે તે ભીજવેલા ઘઉને એક મોહોતી કઠરોટમાં આડા ખાલમાં નાખી ખુબ ઘુંદીને તેનુ દુધ કાહાડવું-તેમાં શેરે શેર પાણી રેડીને ઘઉને ખુબ ગોલીને, એક ઝીણા કપડાથી તે પાણી એક બીજા વાસણમાં ગાલવું, પછે તે ભીજવેલા ઘઉને નીચવીને કુચ્યાં કાહાડી નાખવાં, અને તે ગાલેલા પાણીને ઠરવા દેવું; ને ખુબ થડે એટલે ઉપર ઉપરથી પાણી નીટારી કાહાડવું- એ પ્રમાણે પાણી નીતારી કાહાડી નીચે થડેલા દુધના વાશણને તડકામાં સુકાવા મેલવું- થોડુ સુકાવા આવે એટલે છરીથી તેના કકડા કાપી સારી પેઠ તડકામાં સુકવવું.

૬૨૬. શાકરના માલપુરા બનાવાની રીત—૧ શેર ઘઉના આટાને ચાલીને સોજો કરીને પાણીમા ગોલવવો- પછે તેમા દરેલી શાકર ૧ શેર તથા ο। તોલો આખા મરી નાખીને શારીપેઠે મેલવવું- તયારબાદ છાલકા પેયાનામાં ૧। શેર ઘીઇ નાખી તલે ખુબ તાપ કરી ઘીને કકરાવવું- પછે પોપિલું આટાનુ ખમીર એક કુલીપામા લેઇને તે ઘીમાં રેડવું, એટલે ઘીમાં રેડતાને વાર એક નાહાની રોટલી જેવડો માલપુરો થઇને ઉપર તરી આવશે અને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાહાડીને એકબીજા વાશણમાં નાખવો. એ પ્રમાણે જ્યાંસુધી આટો હોય તેટલો પેનામાં કુલીએ આટો નાખી એકેક બનાવી કાહાડવો. જો મોહોતું વાશણ હોય અને ઘીઇ ઘણું હોય તો બબે તરણ તરણ સાથે તલી કાહાડવાં.

૬૨૭. ખાંડના માલપુરા બનાવાંની રીત—૧ શેર ઘઉનો આટો લેઇને પાણીમાં ઘોલવો ને સારી સુધ કરીને ૧ શેર ખાંડ તેમાં નાખીને ઘોલીને ખમીર કરવું, અને તે ખમીરને ઉપર પ્રમાણે લેઇ (જુઓ નાο ૬૨૫) માલપુરા તલી કાહાડવાં.

૬૨૮. ગોલના માલપુરા બનાવાની રીત—૧ શેર ગોલને પાણીમાં પીગલાવવો પ-

છે ૧ શેર ઘઊંનો આટો લેઇને તે ગોળના પાણીમાં ખમીર કરવું, અને).ના પઇશા ભાર આખા મરી તેમાં નાખીને આશરે ૧॥ પા શેર ખમીર એક મોહોતા કુલીઆમાં લેઇને છાલકા પેનામાં અથવા કડાઇમાં ૧ શેર ઘી પુરી કકરાવીને તેમાં તે ખમીર રેડવું; ને તે માલપુરા તલાઇને ઉપર આવે એટલે ઝારાથી તે માલપુરા કાહાડી લેવા. એજ રીતે બધા આતાના બનાવવા.

૧૨૯. ખાજાં બનાવાની રીત—ઘઊંનો મેડો ૧ શેરને પાણીમાં કઠણ બાંધી ગોળો કરી ખુબ મશળીને ઘુંડવો, મસળતાં તેમાં ૦। શેર ઘી સમાવવું. ત્યારબાદ એક કડાઇમાં નવટાંક ગીઇ નાખી આટાનો સાટો નાખી, જરા અચકચરો ભુંજી કાહાડવો. પછે પેલા મેંડાની કનક બાંધી વણીને તેમાથી થોરા થોરા આટા લેઇ તેને કોડીઆ જેવુ બનાવી, તેમાં પેલા ગીઇમાં ભુંજી કાહાડેલો સાટો ભરીને વેલણથી વણી મોળ પોલી જેવું બનાવવું. પછે તેપર છેલી આંગળીથી અથવા વેલણથી હારો હાર નાકાં પાડવાં. અને કડાઇમાં ૦॥ શેર ઘી નાખી એકેક તળી કાહાડવાં.

૧૩૦. ઘેંવર બનાવાની રીત—૧ શેર મેંડાને ૦। શેર ઘીમાં સારી પેઠે મેળવવો. પછે પાણીથી ખુબ કઠણ બાંધીને ગોળો કરવો, અને તેને એક વાશણમાં નાખી તેની ઉપર ઊનાં પાણીની ધાર નામીને ખુબ કેળવવો. એવી રીતે ઊના પાણીની ધારમાં કેળવતે કેળવતે માલપુરાના જેવું ખમીર કરવુ.- ત્યારબાદ એક નાધલા પેનામાં ૧ શેર ઘી પુરીને તેને ખુબ તાપ કરી, એક કછીમાં આશરે ૧।। પાશેર લેઇને ગીઇમાં રેડવું એટલે તરીને ઉપર પુરીની માફક આવે તેને ફેરવીને ઝારાથી કાહાડવું. પછે આગળથી તઇઆર કરી રાખેલી ૨. શેર ખાંડની ચાર તારી ચાશણી (જુઓ નાο ૧૧૯.) કરીને તે તળી કાહાડેલુ ઘેંવર ચાશણીમાં બોળી કાહાડવું. એવી રીતે એકેક ગીઇમાં તળી ચાશણી પાઇને કાહાડવા.

૧૩૧. કોપરાપાક બનાવાની રીત—જોઇએ એટલાં નાળીએરના કોપરાને છીણીં ખમણી, ચાર તારી ખાંડની ચાશણી કરી તેમાં મેળવી નાખી એલચીદાણા ભભરાવીને એક થાળીમાં નાખી સરખું પાથરીને ઠરવા દેવું. પછે તેના છરીથી તરણ તરણ આંગળનાં કટકા કાપી કાહાડવાં. શેર ૧ ખમણેલા કોપરાએ ૦॥ શેર ખાંડ લેવી.

૧૩૨. મેહેસુર બનાવાની રીત—૧ શેર મેંડાને ૦। શેર ઘીમાં મશળીને અથવા તરણ કલાક રાખવો. પછે કડાઇમાં ૧। શેર ઘી નાખી, તેમા મેંડો ઊમેરીને શેકવો અને તે મેંડાને શેકતી વખતે ફેરવ ફેરવ કરતાં જવું. જયારે તે શેકાઇને લાલ થાય એટલે ચુલા પરથી નીચે ઊતારી ઠારવું. પછે ૪ શેર ખાંડની ચાર તારી કુચા પડતી ચાશણી કરી શેકેલા મેંડાને તેમાં નાખવો. પછે તેમાં ૧ માસો કેશર, જરાક જાયફળ તથા મેવાનો મશાલો જેવાંકે બદામ, પશતા, તથા એલચીદાણા નાખી ઠરવા દેવું. પછે તેને છરોથી કાપી ચકતાં પાંડવા.

૧૩૩. ખારી પુરી બનાવાની રીત—૧ શેર મેડા લેઇને, તેમાં ૦॥ તોલા દરેલા મરી, બે પઇશા ભાર નીમક તથા ૫. વાલ જીરૂં બરાબર મેળવીને નાખવું. પછે તેમાં ૧ નવટાંક ગીઇ નાખી સારીપેઠે મશળીને, તેને થોડા કલાક રાખી મેલવું. ત્યારબાદ તેને પાણીથી કઠણ બાંધીને ખુબ ઘુંડવો, તથા જરા ઘી લગાડીને નાના નાના ગોળા કરવાં, અને તેની પુરીઓ વણી છુટી છુટી સુકાતી નાખવી. પછે કડાઇમાં ૧ શેર ઘી નાખી એકેક તળી કાહાડવી.

૧૩૪. સાદી પુરી બનાવાની રીત—ઘઊંનો આટો ૧ શેર લેઇ તેમાં ૧॥ નવટાંક ગીઇ નાખીને મશળવું. પછે તે આટાની પાણીથી કઠણ કણેક બાંધીને ખુબ ઘુંડવો. પછે જરાક ગીઇ લગાડીને તેના નાના નાના ગોળ

પારી પુરીઓ વણવી. પછે જમીણ ઉપર પતરાવલ પાંથરીને તેપર છુંટી છુટી પુરીઓ નાખીને વખાતી કરવી. ત્યાર પછે કડાઇમાં ૧ શેર ઘી નાખી ખુબ કકરાવી બબે ચચારને આશરે પુરીઓ નાખવી. જયારે તરાઇને જેવી તેઓ ઉપર આવે અને લાલ થાએ એટલે ઝારાથી એક બીજા વાશણમાં કાહાડવી.

૬૩૫. **સુતરફેણી બનાવાની રીત**— ૪ શેર કાંઠા ઘઉં લેઇ તેમાથી ૧ શેર દુધપો રવો કાહાડવો, પછે તે રવાને જરા ઘી તથા પાણીથી બાધીને ખુબ ખુંદીને તેની નરમ કણક કરવી; અને તે કણકના લાકડાઓ જેવાં વાટાં કરવાં. તારબાદ ૧ શેર ચોખાના આટા ને ૦ાા શેર ઘીમાં ખુબ મશલીને ગુંદવો, અને તે ગુંદેલો આટાને પેલા ઘઉંના આટાની વણેલી લાકડીઓના વાંટા પર ચોપડવો. પછે પાચ સાત વાટાને સાથે એકઠા કરી તેનો એક વાંતો લાકડી જેવો વણવો, અને તેનેબી ગીઈમાં મશલેલા ચોખાનો આટો લગાડવો; અને તે વાતાને વણતાં વણતાં લાંબો લાકડી જેવા વણીને વાતાં કરવાં. પછે જયારે એમ વણતાં વણતાં તે વાટા પાટલા થાય, એટલે તેની પાટલી આંગલી જેવી લાકડી વણીને તેમાથી ૦ા શેરને આશરે લેઇ તેનુ ઊંધણના જેવું ગોલ ગુચ્છરૂં વાંલવું. પછે એક કડાઇમાં ૧ શેર ગીઇ નાખી તલે તાપ કરી ગીઇને ખુબ કકરાવી તે ગુચ્છરૂં ગીઇમાં મુકીને તલવું, તલાઇને ઉપર આવે એટલે ઝારાથી કાહાડીને, ૨. શેર ખાંડની ચાર તારી ચાશણી કરી તેમાં તે તરેલુ ગુંછરૂં બોલી કાહાડવું. એજ રીતે ગુંછરાં કરી ગીઇમા તલી ઝારાથી કાહાડી ખાંડની ચાશણીમાં પાય કાહાડવા.

૬૩૬. **મેંદાના હ્હીતરાં બનાવાની રીત**—૧ શેર મેંદા લેઇ તેને ૦ા શેર ગીઇમાં મશલી થોડા કલાક રાખીને તેને પાણીથી કણક બાંધી સારીપેઠે ખુંદવો, અને ખુંદતાં ખુંદતાં તેમાં ૧ નવટાંક પાણી શમાવવું. પછે તે આટાના ૮ ગોલા કરી તેની હથેલી જેવી જાડી જાડી પુરીઓ વણવી. તારબાદ કડાઇમાં ૦ા. શેર ઘી નાખી તેમાં તલવા અને તલાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી બાહાર કાહાડી લેવાં.

૬૩૭. **મીઠા હ્હીતરાં બનાવાની રીત**—(જુઓ નાં. ૬૩૬.) ઉપલી રીત પ્રમાણે બનાવી તલી કાહાડીને ચાર તારી ખાંડની ચાશણીમાં બોલી કાહાડવાં.

૬૩૮. **દુધપાક કરવાની રીત**— ૦ાા મણ દુધને કડાઇમાં નાખી ચુલે ચહડાવીને તલીએ ખુબ તાપ કરવો, અને તે દુધ ઊનુ થઇને જરા ઊકલે એટલે ૦ાા શેર ચોખા લેઇ જરા ધીમા ખરમોટીને નાખવાં. પછે દુધને હીલવ્યાં કરી દુધ બધુ બલીને ઘટ થાય એટલે તવાતાથી કોઇ વાશણ ઉપર ટીપું મુકવું. જયારે આએ ટીપું ફેલાય નહી એટલે જાણવુંકે દુધપાક થઓ. અરધા મણ દુધના ૧૦ાા શેર દુધપાક થાયચ તેમા ૩ શેર ખુરાંખાંડ નાખીને તે નાગેલી ખાંડનો જુસો સમે એટલે ઊતારીને બદામની છોલેલી બીજ, દરાખ, ચારોલી, પશતાં, ખોપરાં કરેલા એલચીદાણા તથા ૦ા તોલો જાયફલને દુધમાં ઘશીને તેમાં નાખવું.

૬૩૯. **બતાસા ખાંડના બનાંવાની રીત**—શેર ૪ ખાંડની ગોલી પડતી ચાશણી કરીને ઊતારવી, પછે તે ચાશણી ખુબ ઘુંટવી, તારબાદ એક લાકડાના પાટીઆં ઉપર શફેદ કપડુ પાથરી ઉપર તે ચાશણીના નાના મોહોતા હારે હાર ટપકાં પાડીને થરવાં દેવાં. થરવા પછે બતાશાને કાહાડી લેવાં. જો મોહોતા બતાંશા બનાવા હોયતો તે પાથરેલા કપડા ઉપર ઘણી ચાશણી રેડવી જેટલી ચાશણી રેડશો તેટલા મોહોતા બતાશા બંનશે.

૬૪૦. **ખાંડનાં રમકડાં બનાવાની રીત**—(જુઓ નાં૦ ૬૩૯). બતાશાના જેવી ચાશણી કરી લાકડાના બીબાંમાં ભરવી એટલે જે જાતનાં બીબાં હશે તેવાંજ રમકડા બંનશે. પણ હોલીના હારડાં અથવા બીજા નકડ

રમકડા બનાવવાને ૫. તારી ખાંડની ચાશણી કરવી.

૬૪૧. ગુંદી બનાવવાની રીત—૧ શેર ચણાનો આટો લેઇ તેમા ૦ા શેર ઘી નાખીને ખરમોટવું. પછે તેમાં પાણી નાખીને ઘોલવું. ત્યારબાદ કડાઇમાં ૧ શેર ઘી નાખી તલે ખુબ તાપ કરીને કકરાવુ. પછે તે કડાઇ ઉપર ઝારો મુકી તે ઉપર થોડો આટો મુકીને મશલવો, જેથી ઝારાના નાકામાથી ઝીણા ઝીણા મોતી સરખા કડાઇમાં દાણા પડશે. તે દાણા લાલ થાયકે બીજા ઝારાથી કાહાડી લેઇ ચાશણીમાં નાખી સાકરીઆ ખાંડમાં સારીપેઠે ખરમોટવી.

૬૪૨. દોધીનો હલવો બનાવવાની રીત—જોઇએ એટલા દોધી લેઇ ઉપરથી પાતલુ છોલીને કટકા કાપવા પછે તે કટકાઓને (દોધી ખમણવાની) ખમણી ઉપર ખમણવાં. અને તે ખમણેલા દોધીને થોડા પાણીમાં નાખી ખુબ ઉકાલવું, અને નરમ થાએકે પાણીમાથી બાહાર કાહાડી પાણીને નીતારી કાહાડી નીચવીને કોરડા કરવાં પછે ચાર તારી ખાંડની ચાશણી કરવી. પછેતેમાં ચારોલી, જાયફલ, એલચીદાણા, એ બધાને ખમનેલા દોધીમાં નાખી પેલા શીરામા મેલવી નાખવું. અને એક કડરોટમાં નાખી સરખું કરવું અને જોઇએતો ઉપરથી બીજો મશાલો નાખવો. દરએક શેર દોધીએ ૧ શેર ખાંડ લેવી. દોધીને કાપતી વખતે ચાખી જોવું કે કડવું નહી હોય, નહાતો બધો હલવો કડવો થઇજશે. હલવો કરતી વખતે દોધીના બીયાં લેવા નહી.

૬૪૩. મગની દાલના કલીના લાડવાં—૧ શેર મગને ભરડી તેની દાલ કાહાડવી પછે તે દાલને પાણીમાં એક રાત ભીંજવી રાખી, દાલને શાફકરી તેના પુંદા (છલતા) કાહાડીને સુકવવી. પછે તે સુકાયલી દાલને દલીને આટો કાહાડવો. પછે તે આટાને (૧ શેર આટાએ ૦ા શેર ઘી લેવું.) ઘીમાં ખરમોટી તેમાં પાણી નાખી ઘોલવું. ત્યારબાદ એક કડાઇમા ૧ શેર ઘીઇ નાખી કકરાવવું. અને તે કડાઇની ઉપર ઝારો મુકી ઉપલો આટો નાખી મશલવો કે જેથી ઝારામાંથી ઝીણી ઝીણી કલીઓ કડાઇમા પડશે, અને તે તલાઇને જરા લાલ થાય એટલે બીજા ઝારથી કાહાડી લેવી. એ પ્રમાણે બધી કલીઓ બનાવી તલી કાહાડવી. પછે ૪ શેર ખાંડની પાચ તારી ચાશણી કરીને તે કલીઓ તેમાં નાખવી. અને મેવાનો મશાલો નાખી જરાક થરવાં દેવું. થરે એટલે તેમાં મેલવી નાખી આશરે પાપા શેરનાં લાડવાં વાલવાં. મેવાનો મશાલો દરએક જાતનો એકેક નવટાંક લેવો. (જુઓ નાં ૬૧૮.)

૬૪૪. મોતૈચુરના લાડવા—(જુઓ નાં૦ ૬૪૧. ગુંદી બનાવવાની રીત) પણ જ્યારે આટાની કલીઓ તરાઇને જરા લાલ થાય એટલે કાહાડીને ૪ શેર ખાંડની ચાર તારી ચાશણી કરી. તેમાં તે કલીના દાણા આખા તથા થોરા દાણાને ભાંજીને તેનો ભુકો કરીને ભેલવાં અને તેમાં મરજીમાં આવે એટલો મેવાનો મશાલો નાખો, જરાક થરવા દેઇ પાપા શેરના લાડવા વાલવાં.

૬૪૫. મશાલાના લાડવાં—૧ શેર ચણાનો આટો લેઇ તેમાં ૦ા શેર દુધ તથા જરાક ઘીઇ નાખીને આટાને ખરમાટવો. પછે કડાઇમાં ૧ શેર ઘી પુરી તલીએ ખુબ તાપ કરીને શેકવું, અને તેને તયાતાથી હલાવ હલાવ કરીને શેકાઇને લાલ થાય એટલે ઊતારીને, તેમાં ૨ શેર ખાંડ મેલવીને મેવાનો મશાલો મરજી પ્રમાણે નાખીને મેલવવું. પછે તેના પાપા શેરના લાડવા વાલવા.

૬૪૬. ચણાના આટાની શેવ બનાવાની રીત—૧ શેર ચણાના આટામાં ૨ દોહોરીયા ભાર મીઠું, ૨ આંગલા ભરીને ભજીયાનો મશાલો, (જુઓ નાં૦ ૬૦૯.) નાખી, આટાને પાણીથી બાંધવો. પછે એક કડાઇમાં ૦ાા શેર મીઠું તેલ નાખી કકરાવીને પાકુ કરવું. તે પાકુ થાય એટલે ઝારાને કડાઇ ઉપર

મુકી, તેની ઉપર આટાનો ગોલો મુકીને સારી પેઠે ગશવો, એટલે ઝારામાથી શેવ થઇને કડાઇમાં પડશે. જો જાડી અથવા પાટલી શેવ બનાવવી હોયતો જીણા અથવા મોહોતા નાકાનો ઝારો લેવો, પછે તે શેવ તેલમાં તલાઇને લાલ થાય એટલે બીજા ઝારાથી કાહાડતાં જવું તથા એજ પરમાણે બીજી શેવ બનાવતા જવું.

૬૪૭. ચણાના આટાના ગાંઠીઆ—ચણાનો આટો ૧ શેર, પાપડખાર ૧ દોહોરીયા ભાર, મીઠુ ૧ દોહોરીયા ભાર, તથા બે આંગલા ભરીને ભજીયાનો મશાલો (જુઓ નાં૦ ૬૦૯.) નાખી આટામાં સારીપેઠે મેલવી આટાને પાણીથી બાંધવો, પછે તે આટાના ગોલાને એક સુવાલા પાઠીયાપર મેલી હાતે હાતે વણીને ગાંઠીયાં જેવી જાડી શેવ બનાવવી, પછે કડાઇમાં ૦ાા શેર મીઠું તેલ નાખી પાકુ કરી (કકરાવીને) તેમા પેલી વણેલી ગાંઠીયાની જાડી શેવોના થોડા થોડા કટકા નાખી લાલ તલીને ઝારાથી બાહાર કાહાડતાં જવું તથા બનાવતા જવું.

૬૪૮. કેલાનાં ભજીયાં—૧ શેર તલવાના કેલા લાવી તેને છોલીને નાની નાની ગોલ કાટરીઓ કરવી, પછે ૧ શેર કેલાએ ૦। શેર ચણાનો આટો તથા બે આંગલા ભરીને ભજીયાનો મશાલો અને બે દોહોરીયા ભાર મીઠું નાખવું, અને તેના સુમારે પાણી રેડીને આટાને ખુબ મશલવો, મશલતાં આટાને એવો બનાવવોકે પેલી કેલાની કાટરીઓને વલગે, પછે કેલાની કાટરીઓને આટામાં લપેટી, એક કડાઇમાં ૦ાા શેર તેલ નાખી ખુબ કકરાવવું અને જયારે તેલ કકરીને પાકુ થાય એટલે, પેલા આટામાં લપટેલા કેલાના કટકાઓના પાંચ પાંચ ભજીયા મેલીને તલવા. જયારે તલાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી (આંધરાની ચમચ) એક બીજા વાશણમા કાહાડવાં. તેલને ગરમ કરી પાકું કરીને ભજીયા તલવાં. ને જો કાચા તેલમાં મુકશોતો ઉભરો આવશે જેથી મોહોટું નુકશાન થશે, તેથી પાકુ તેલ કરીને તલવાં. જો પાકુ કરીઆ પછી પણ ઉભરો આવે તો તે તેલમાં કશર જાણવી, અને તેનો ઉપાય કરવો. (જુઓ તેલ ચુહુલાપર ઊભાઈ જાય તેનો ઉપાય નાં૦ ૬૫૦.)

૬૪૯. પટેટાં અથવા બીજી તરકારીનાં ભજીયા—(જુઓ કેલાના ભજીયા બનાવાની રીત નાં૦ ૬૪૮.) પણ એમાં કેલાને બદલે પટેટાનાં જીના કટકા કરી આટામાં લપેટીને કેલાનાં ભજીયાની રીતે બનાવવા. એજ પરમાણે ગણી જાતની તરકારીના ભજીયા બને છે. જેવાકે—મેથીનાં, લીલી ભાજીનાં, કેરીના, વેગણાંના; કાદાંના, અલવીના પાણના તથા લીલા મરચાના ઇત્યાદી જાતના બનેછે. પણ એ બધાને બનાવાની રીત એકજછે.

૬૫૦. ચુહુલા ઉપર તેલ ઉભાઈ જાય તેનો ઉપાય—ભજીયા, ગાઠીયા અથવા એવીજ બીજી ચીજ તલતી વખતે તેલને કકરાવી પાકું કરવું જોઇએ. પણ પાકું કરીયા પછી તેમાં ઊભરો આવેતો તેલમાં કસુર જાણવી, અને તે ઊભરાને નરમ પાડવા સારૂં તેમાં જરાક ગોલ નાખવો, અથવા જરાક આમલી નાખવી એટલે તે ઊભરો બેશી જશે.

૬૫૧. રવો બનાવાની રીત—રવો ૧ શેર, ઘી ૧ા શેર, ખાંડ ૧ શેર, બદામની બીજ ૦ાા શેર, દરાખ ૦। શેર, દુધ નવટાંક, એલચી દાણા ૦ાા તોલો, શાકર ૦। શેર, પાણી ૦। શેર. બદામને ગરમ પાણીમાં નાખી છલતાં છોલી કાહડવાં. પછે દરાખ તથા બદામને ઉપલા ઘી માંથી થોડુ ગીઇ લઇને તલી કાહડવી, અને રવાને ૦ાા શેર ઘીમાં નાખી ધીમી આંચ ઉપર ભુંજવો અને જરા રતાસ પર આવેકે જરા જરા દુધ છાંટીને ફેરવ ફેરવ કરતાં જવું એટલે રવો શારો ખીલશે. તાર બાદ તેની અંદર બાકી રહેલુ ઘી અને ખાંડ નાખી ફેરવ ફેરવ કરીને ૦। શેર પાણી નાખી પાછું ફેરવ ફેરવ કરીને તે

ને પાકવવો, જ્યારે રવાની કની ખીલે એટલે તેમાં તલેલી બદામ, દરાખ તથા જરાક જાએફલ એાખરી રવામાં નાખી ઉપર નીચે ચમચથી કરી ચુહુલા ઉપરથી નીચે ઊતારવું અને તેમાં એલચીદાણા તથા શાકરને ઓખરી કરી ઉપર ભભરાવું.

૬૫૨. આદાંપાક—૨ શેર આદાંને છોલી સાફ કરીને તેનો છુંડીને રશ કાહાડવો અને તે રશની બરાબર પાણી નામી શાકર નાખીને તે શાકરનો સીરો બનાવવો. તયાર બાદ તેમાં કેશર, એલચોદાણા, જરાક ખમણેલું જાયફલ, લવંગ અને જાવંતરી વગેરે નાખી એક કાચના વાશણમાં ભરી મુકવો.

૬૫૩. મેથીપાક—૧ તીપરી મેથીને જાદી દલી દહીમાં ખરમાટવી અને પછે તેમાં સુંઠ ના શેર, ગુંદર ૧ શેર, સીંગોરા ના શેર, એખરો ના તોલો, અખેરીઓ ના તોલો, પીપલી મુલના ગાંઠ ૨ તોલા, એ સઘલાને જુદા જુદા છુંડી બારીક કરી મેથીનાં આટામાં મેલવવા. પછે ના તોલો અશારીયાને થોડા ગીઇમાં તલવો, (બધુ મલીને ૫ શેર ઘી લેવું.) તથા બીજા ગીઇમાં બદામની છોલેલી બીજ ના શેર, દરાખ ના શેર, ચારોલી ના શેર, પશતાં ના શેર, એ બધા મેવાને તલી કાહડવો. તયારબાદ ૧ા શેર ધઊનાં દુધને છુંડી તેમાં ના શેર ખશખશ નાખી ગીઇમાં તલવું. પછે ૧ શેર ગુંદરને ગીઇમાં તલી કકરો કરી, વાશણમાં નાખી બારીક છુંડવો. હવે ગુંદર તથા ધઊનાં દુધને ઉપલાં મેથીના આટાના ભુકામાં મેલી નાખવો, અને તેમાં તરેલા અશારીયાને પણ મેલવી નાખવો. પછે ૪ શેર ખાંડમાં ૧ા શેર પાણી નામી ચુહુલા પર મેલીને તેનો શીરો બનાવવો, અને ઊપર જે કફ આવે તે કાહાડતાં જવું. પછે ચુહુલાપરથી ઉતારી એક શેાજા કપડાથી સીરાને ગાલી કાહાડીને પાછો તેને ચુહુલાપર મેલવો. પછે ઉપલી બધી ચીજો તલતાં જે બાકી ગીઇ રહીયું હોય તે આ સીરામાં નાખી તેમાં ઉપલો તમામ ભુકો નાખી દેવો અને તેમાનું તમામ પાણી બલી જઈ ઘી ઉપર આવે તયાં સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. તેયાર બાદ તેમાં બદામ, પસતાં, દરાખ, વગેરે નાખી ઉપર તલે કરી તેને નીચે ઉતારી પાડવું, અને પછે તે ઉપર એલચીદાણા, જાયફલ લવંગની છુંડેલી ભુકી ભભરાવવી અને ખુમચામાં નાખી જરા થરવા દેવું. અને તેના ચોખંડા કટકા કાપી કાહાડવા.

૬૫૪. ગુંદર પાક—શારો સુફેદ ગુંદર ૧ શેરને ૧ શેર ગાયના ઘીમાં તલવો, અને તે તલાઇને કકરો થાય એટલે તેને બારીક વાટવો. પછે ૧૦ શેર દુધને કડાઇમાં નાખી નીચે તાપ કરી ગુંદરને દુધમાં નાખી તેનો માવો કરવો. પણ એ માવો કરતી વખતે કાંસકીના લાકડાના કટકા નાખી તે દુધનો માવો તવાતાથી હીલવી આકલો કરી ઉતારવો, અને તેમાંથી કાંસકીના લાકડા કાહાડી નાખવાં. પછે તેમાં નીચે પરમાણે વસાણા નાખવાં—ગોખરૂ, સતાવરી, એખરો ઘોલીમુસલી, નીરગુંદી, તેજબલ, તમામ પતર, પસતાની બીજ, સીગોરાં, બદામની બીજ, કુંડુક બીજ, અખરોટની બીજ, જાયફલ, જાવંતરી અને એલચી આ સઘલા વસાણા એક એક તોલાને હીસાબે લેવા. પછે એ બધાને ખલમાં જુદા જુદા છુંડી મેલી નાખી કપડછાન કરવા. તયારબાદ ૨ શેર મધની ૪ તારી ચાશણી કરી તે વશાણા તેમાં નાખી મેલવીને ઉતારી પારવું. પછે તેમાં ૧૫ નંગ શેાનાનો વરખ, તથા રૂપાનો વરખ ૧૦ નંગ નાખી એક કાચના વાશણમાં થરવા દેવો. એમાંથી દરરોજ ૧ા તોલાને આશરે ખાવો, અને ઉપરથી ગાયનું દુધ ના શેરને ગરમ કરી તેમાં ૧ા તોલો સાકર નાખીને પીવું.

૬૫૫. ગોખરૂં પાક—ચણોથી નંગ ૧ ગલો સત્વ ૧ તાંક, મોટાં ગોખરૂં ૩ ટાંક અને સાકર શેર ૩ લેવી. ગોખરૂ, ગલોસત્વ

અને ચણેઠીને છુંડી કપડછાન (ચારવુ) કરી, ૫ શેર દુધમાં નાખી પચાવીને તેનો દાણો પારવો. પછે ૩ શેર શાકરની ૫ તારી ચાશણી કરી તે દાણો તેમાં નાખવો. તારબાદ જાયફલ જાવંતરી, બદામની બીજ વગેરે મેવાનો મશાલો નાખી ઠાલીમાં છરીથી પુરશી જેવા ચટકા પાડવા, અને એમાંથી તોલો અથવા એને શુમારે શહવારના ખાવા, તેલ, મરચાં તથા આમલી ખાવી નહી.

૬૫૬. અમરૂત પાક—૧ શેર ઘઉના મેંડાને ૦। શેર ઘીમાં મશલી તરણ અથવા એથી વધારે કલાક રાખી મુકવું. પછે તેમાં ગરમ પાણી નામી તેના મુઠીયાં બાધવાં. પછે તેઓને એક કડાઇમાં ૧ શેર ઘી નાખી તલીએ તાપ કરી ઘીને કકરાવી તેમાં બધે મુઠીયા નાખીને તલવાં, તલાઇને લાલ થાય એટલે કાહાડી તેઓને છુંડી બારીક કરવા. પછે ૪ શેર ખાંડની ૫ તારી ચાશણી કરી ઉપલો છુંડેલો આટો તેમાં નાખવો. પછે મેવાનો મશાલો નાખી ખુબ તવાતાથી મેલવી એક કઠરોટમાં નાંખવું, અને તેની ઉપર એક નાઢલી રકાબી દાબી શરખું પાંથરવું. અને રકાબીથી ઘુંટીને શાફ કરવું. તારબાદ છરીથી ઉભા તરણ તરણ આંગલ દુર કાપ પાડવા અને થરે એટલે કાપેલા કટકા કાહાડી લેવાં.

૬૫૭. મોટી પાક—ચણાનો આટો ૧ શેર ને ૦। શેર ઘીમાં મશલી થોરા કલાક રાખી મેલવું. પછે તેને પાણી સાથે સારીપેઠે મેલવી, કડાઇમાં ૧ શેર ઘી નાખી તલીએ ખુબ તાપ કરી આટાને ઝારાપર મેલીને મશલવો કે ઝારામાથી કડાઇમાં મોતી જેવાં ઝીણા દાણા પડશે. અને તે તલાઇને લાલ થાય એટલે બીજા ઝારાથી બાહાર કાહાડી ૪ શેર ખાંડની ૫ તારી ચાશણી કરી તે તલેલા દાણા તેમાં નાખવા, તથા ૧ તોલો દુધમાં ૨ માશા કેશર ભીજવી તેમાં નાખવી. તમારબાદ જાયફલ, બદામ વગેરે મેવાનો મશાલો નાખી તવાતાથી શારીપેઠે હીલવ હીલવ કરી એક ખુમચામાં નાખી એક શરખુ પોહોલું પાથરવું. પછે એક નાઢલી ખુમચી લેઇ તે ઉપર ફેરવી ઘુંટીને સાફ સરખું દાબવું, અને છરીએ કરી તેના ઉભાં ચોખંદાં કાપ પારવાં અને થરવા દેઇ તે કટકા કાહાડી લેવાં.

૬૫૮. ગાજર પાક—૦॥ મણ ગાજરના વચમાથી બડા કાહાડેલું ગાજર લેવું, અને તેના કટકા કરી ૧ મણ દુધમાં નાખી ચુહુલાપર મેલીને ઉકારવું. જ્યારે બધું દુધ ગાજર પી જાય, તયારે ગાયનું ઘી સુમાર મુજબ નાખીને કરછી દેઇ ગાજરને ભુંજવું અને જારે તે લાલ રંગનું થાય તારે તેમાં ૦॥ મણ ખાંડ નાખીને મેલવી નાખવું પછે તેમાં એલચી, લવંગ, કેશર, અકલગરો, કબાબચીણી, લોબાંન અને ગાજરના બીજ, એ દરએક વસતુ ૭) ટાંક લેઇ છુડીને કપડછાંડ કરી નાંખી મેલવીને હલવા જેવું કરી દરરોજ ૧૦) ટાક તેમાંથી ખાવું.

૬૫૯. ઈંડા પાક—૫૦ ઇડાં ૫) શેર ઘી ૫) શેર શાકર, ૧) શેર બદામની બીજ ૩) તોલા એલચી, ૦॥ તોલો જાયફલ, ૦। શેર સુંઠ, ૦। શેર ખશખશ, ૩ તોલા ઉજરા મરી, ૩ તોલા પીપલમુલના ગાંઠ, ૧ નવટાંક ચારોલી, ૧ નવટાંક પસતાની બીજ, ૦॥। શેર ઘઉનુ દુધ. (જુઓ ઘઉનું દુધ કાહાડવાંની રીત) ઉજલા મરી, શુઠ તથા પીપલીમુલના ગાંઠને છુંડી બારીક ભુકો કરી ચાલી નાખવું. પછે પશતા તથા બદાંમની છોલેલી બીજને ઘીમાં તલીને છુંડી નાખવી. ચારોલીને જુદી તરી કહાડવી, અને ઘઉના દુધને ઘીમાં તલીને લાલ કરી તેમાં ખશખશ નાખી મેલવી નાખવું. તારબાદ ઇંડાને ભાંજી તેની સફેદી કાહાડી નાખી માતર ઇડાંની દાલ લેઇ એક વાંશણમાં નાંખી ખુબ ગુંટી પાણી જેવી કરી આગલથી તઇઆર રાખવી. તથા શાકરમાં એક બાતલી પાણી નામી ચુહુલાપર મેલીને સીરો કરી કપડાંથી તે શીરાને ગાલી

લેવા અને જરા ઠંડો થવા આવે કે પાછો ચુહુલાપર મુકી બીજા માણસ પાસે ઉંડાની તઈઆર કરી રાખેલી દાલ તેમાં આસતે આ સતે રેડાવવી, અને એક હાતે દાલ તથા શી રાને કરછી કરછીએ ગુંતતાં જવું. પછે તેમાં ઘઉનું તરેલું દુધ, પીપલમુલના ગાંઠ, ઉજરાં મરી તથા શુંઠનો બારીક ભુકો નાખી એ બ ધાને સારીપેઠે મેલવી નાખવું. તારબાદ બા કી રહેલા ઘીની સાથે છુંડેલી બદામ, ચારો લી તથા પશતાં નાખીને ફેરવફેરવ કરવું. અ ને જયાં સુધી ઘી તવાઇને ઉપર આવે ત્યાં સુધી ચુહુલાપર રાખી ફેરવ ફેરવ કરવું પછે ઉતારી એલચીદાણા તથા જાયફલનો ભુકો ભભ રાવવો અને જયારે ઘણુ થંદુ થાય એટલે થોદી શાકર નાખવી.

૬૬૦ છપણ મશાલાની તરેલી દાલ—૧ ટીપરી સારા ચણાની મોહોતી દાલ લઇ એક વાસણમાં નાખી તે દુબે એટલું મીથું પાણી રેડી ૮થી ૧૦ કલાક સુધી ભીજવી રાખવી. પછે પાણી નીતારી કાહાડી, કહડાઇમાં સોજુ ઘી અથવા તેલને કકરાવી તેમાં તલવી અને જેવી દાલ તલાઇને ઘી ઉપર આવે કે ઝારાથી બાહાર કહાડી ચારણીમા નાખવી. જે થી તેમાનુ ઘી બીજા વાશણમા ટીપાઈ એક તું થશે. જો એ દાલને વધારે વખત ઘીમાં રેહેવા દેશોતો તેથી તેનો નરમાસ જતો ર હી કઠણ અને કકરી થશે પછે તેમાં લાલ મરચાની છુડેલી ભુકી, દરેલા મરી તથા ની મક અને લીંબુ નીચવીને ખાવી.

૬૬૧. દારમબાલ બનાવાની રીત—દારમના ઠલીયા નવા ૦ાા શેર, કારા મરી તોલા ૨, વધારનુ જીરૂં તોલા ૨, લાલ સં ચર તોલા ૨, ઠલીયા કાહાડેલી કારી દરાખ ૧ શેર. પ્રથમ દારમના ઠલીયાને ખુબ બારી ક વાટવા, અને પછે તેમાં દરાખને મેલવી નાખવી, તે પછે તેમાં સંચલ વાટીને મેલ વી નાખવા બાદ, મરી તથા જીરૂને જુદુ જુદુ વાટી કપડાથી ચાલી કાહાડીને સરવેને મેલવી નાખવું, પછે આએ પાખની લખો તાં જેટલી ગોલી કરી, કાચના વાશણમાં ભરી રાખવી અને જયારે જોઇએ ત્યારે તેમાથી ૧ ગોલી ચાવી ખાવી જેથી ખાણું હજમ થવા સાથ ભુખ સારી લાગી પેટ સાફ આવશે.

૬૬૨. શીખંડ દહીનું કરવાની રીત—દુધનુ દહી બાંધી (જુઓ નાં૦ ૭૨૩ દહી બનાવાની રીત) ને બીજે દાહાડે તે દહીને એક લુગડાંમાં બાંધીને અધર જુલતુ લટક તુ બાંધવુ, કે જેથી તમામ દહીમાનું પાણી નીકરી જશે, પછે તે બાંધેલુ દહી ખુબ છી ણી નાખીને એક આછા કપડાથી ગાલી કા હાડવું અને તે જેટલુ છણેલુ દહી હોય તે માં ૧ શેર દહીએ ૦ાા શેર ખાંડ નાખી મે લવવું. પછે તેમાં ખમણેલુ જાયફલ, બદામ ની બીજ વગેરે મેવાનો મશાલો નાખવો, અને ૧ માસો કેશરને દુધમાં ઘશી તેમાં નાખી, હીલાવીને કલઇ કીધેલા વાશણમાં અથવા કોરા માટીના વાશણમાં નાખવુ.

૬૬૩ ઘીનાં અજીરણનો ઉપાય—ઘી ના અજીરણનું વારણ લીંબુનો રસ જે ઘીને જલદીથી હજમ કરી નાખેછે.

૬૬૪. ઘીના પકવાનના અજીરણનો ઉપાય—ઘીના બનાવેલા પકવાનનુ અજીરણ નુ વારણ જાંબીરાના રશથી મટેછે, અને તે થી ઊપદ્રવ શાંતી ન થાય તો મીઠુ પીધાથી થાયછે, તે જો મીઠાથી ન થાયતો ચોખાના ધોહાવંથી થાએછે.

૬૬૫. ચાંપાના અજીરણનો ઉપાય—ચાંપાના અજીરણનુ વારણ કેલાથી થાયછે.

૬૬૬. આમલીના અજીરણનો ઉપાય—આંબલી ખાધાથી અજીરણ માલમ પડેતો લીમડાનાં રશમાં મરી નાખી પાયતો ગુણ થાય.

૬૬૭. કેલાંનાં અજીરણનો ઉપાય—કેલા ઘણા ખાધાથી અજીરણ થાયતો તેનું વારણ ઘી તથા એલચી ખાધાથી થાયછે.

૬૬૮. વાલના અજીરણનો ઉપાય—વાલખાધાથી અજીરણ અથવા બાદી થાય તો અજમો ખાધાથી બાદી તુટે અથવા વાલ ખાઇને તરત અજમો ખાધો હોયતો બાદી થાય નહી.

૬૬૯. દુધના અજીરણનો ઉપાય—જે કોઇને દુધ નહી જરેતો તેને દુધમાં પીપર નાખી ગરમ કરીને પીવું, જેથી બાદી નહી થતા દુધ જરપદ થશે.

૬૭૦. શોપારીના અજીરણનો ઉપાય-સોપારી ધણી ખાધાથી અજીરણ થાયતો તરબુજ ખાધાથી શોપારીનો દુચો ઉતરી જશે.

૬૭૧. શેરદીના રશનો અજીરણનો ઉપાય—શેરદીનો રશ ધણો પીધાથી અજીરણ થાયતો તેનુ વારણ આદાનો કટકો ચાવવો.

૬૭૨. બરફીના અજીરણનો ઉપાય—જો એથીની માંફક બરફી ધણી ખાધાથી અવગુણ થાયતો આદાનો કડકો ચાવીઆથી અજીરણ મટેછે.

૬૭૩. કાકરીના અજીરણનો ઉપાય—જો કાકરી ખાધાનો શોખ હોયતો તેમાં બારીક છુડેલુ મીઠુ, દરેલા મરી, અથવા મરચુ ભેલીને ખાયતો અજીરણ થાય નહી.

૬૭૪. દારૂની ખુમારી ઉતારવાનો ઉપાય—જો દારૂ ધણો પીધો હોય અથવા દારૂની ખુમારી ચહડી હોયતો, કાકડી ખવડાવેતો ખુમારી ઉતરી જાય. એ ઉપર ખાતુ દારૂમાંથી ગણો ગુણ કરેછે. દારૂમાં કાકડીનો કટકો નાખેતો દારૂને પાણી કરી નાખેછે.

૬૭૫. જીરૂં ખાધાથી શરદીનો ઉપાય—જીરાથી શરદી થઇ હોયતો હીંગ ગલાવેઆથી ફાયદો થાય, જીરૂ ઘણું સરદછે.

૬૭૬. પાકી કેરીના અજીરણનો ઉપાય—પાકી કેરી ખાધાથી અજીરણ તથા ઉલતી થઇ હોયતો સુંઠ ફાકીઆથી બદહજમી સારી થાય.

૬૭૭. રાએગુ સુખડીના અજીરણનો ઉપાય—રાએગુ સુખડી ખાધાથી અજીરણ થાયતો તેનુ વારણ દહીની છાશ પીધાથી થાયછે.

૬૭૮. રીસુતર (નીસુતર) ના ઝાડાનો ઉપાય—જોરીસુતરનો ઝાડો થયો હોય તો ઇસપગુલ, જીરૂ અને સાકર ભેલીને ફકાડેતો ઝાડો બંધ થાય.

૬૭૯. રેવનચીના શીરાનો ઝાડાનો ઉપાય—જો રેવનચીના સીરાનો ઝાડો આવતો હોય અને તેને બંધ કરવો હોયતો વલીયારીનું પાણી પાય.

૬૮૦ જમાલ ગોતાના ઝાડાનો ઉપાય—જો જમાલ ગોતાના ઝાડાને બંધ કરવો હોયતો ખીચડીમાં ઘી ઘણું ખવાડે એટલે ઝાડો બંધ પડશે.

તહેરેવાર જાતના શવાદીશટ

પકવાન સંગ્રહ.

સુચના—આ હેથલ આપેલા પકવાનોની બનાવતમાં જે જે તોલ, માપ, તથા વજન આપેલાછે, તે મુંબઇના તોલ તથા માપ શમજવા. જો એ પકવાનો તથા બીજી જાતની વાણીઓ વધારે માણસોને વાશતે બનાવવી હોય તો એમાં આપેલાં તોલ તથા માપના પ્રમાણ પ્રમાણે દરએક જાતનો મસાલો તથા બીજી ચીજો વધારે ઇચ્છા ઓછી લેવી.

બીજુ—પાણી તથા દુધનું માપ આપેલુંછે અને જાંહાં એક શેર દુધ તથા પાણી લખેલું છે તે એક વેલાતી કાચની બાટલીની બરાબર જાણવું. તથા પઈસા ભારછે તે ઇંગરેજી ચલણનો પઈશો શમજવો. ચોખા તથા દાલ વગેરે બીજા અનાજનો તોલ છે, તે બે ટીપશીનો ૧ શેર ગણવો.

૬૮૧. ચોખાનું કશતર—૪ મોહોટા ચમચા ભરી ચોખાનો આટો લેઇ તેમાં અરધો ચમચો તજને બારીક કરી મેલવવો પછે બે ઇંડાને ખુબ કાલવીને મેલવવા. તેઆરબાદ તેમાં ૨॥ પેંટ દુધ તથા એક નાધલું વાઇન ગલાશ ભરીને બરાંડી તથા તેમાં થોડાંક બદામના તેલના ટીપાં અને મીઠાસને વાશતે પુરતી ખાંડ નાખી શઘલાને શારી પઠે મેલવી દેવું. પછે એ મેલવીને એક વાશણમાં રેડી થોડી મીનીટ ચુહુલાપર રેહેવા દેવું પણ તેટલો વખત તેને ચુહુલાપર આરવતા રેહેવું કે બંધાઇ નહી જાય. પછે ચુહુલા ઊપરથી એને ઉતારીને એક બીજા વાશણમાં રેડી દેવું અને જાવેર થંડુ પડે ત્યાવેર આરવ્યા કરવું.

૬૮૨. ભુંજેલું કશતર—૧ શેર દુધને શારી શોજી તપીલી અથવા વાશણમાં નામી ચુલા ઊપર મુકીને ઉકારવું. જેઆરે એ દુધ બલીને પોણો ભાગ રહે કે તેમાં અરધો શેર ખાંડ નાખી તે ખાંડનું પાણી બાલી જાયારે દુધ જરા ઘાહાટ થવા આવે કે ચુહુલા પરથી ઊતારવું. દુધ ઊકારતી વખતે જરાક તજ નાખવી. પછે તેને થંડુ પારવું તેઆરબાદ ૪ તાજા ઇંદાને એક કાંશીઆમાં અથવા બીજા વાશણમાં ડોહોવીને તે દુધમાં નાખવા પણ દુધમાંથી પેલો તજનો નાખેલો કટકો કાહાડી લેવો જોઇએ. પછે તે ઇડાં નાખેલાં દુધને ચમચે કરી એક રશ કરવું. પછે એક બીજા નાધલા કલઇનાં વાશણમાં નામી આતશના ઇંગાર ઊપર મુકવું તથા તેતપીલીની ઊપર ધાકણુ ધાંકી તેની ઉપર આતશનો ઇંગાર મુકવો. પછે થોડો વાર રહીને તે તપીલીને ઉગાડીને જોવું કે દુધ બંધાવા આંવુચ કે નહી. જો દુધ જરા બંધાવા આવેકે તેમાં નવનાંક બદામની છોલેલી બીજની કાપેલી શલેશ તથા એક ॥ તોલો ચારોલી અને ૦। જાએફલને ઓખવીને તે દુધની ઊપર બધુ ફરતું ભભરાવવું. ૨ તોલા શાકરને ઓખવી કરી ઉપરથી નાખી, પાછુ ધાકણું ધાકી આતશનો ધાકણા ઉપર ઇંગાર મુકવો પણ તપીલીની એઠનો ઇંગાર કમતી રાખવો. નહી તો તલીએનું દુધ બલી જશે અને જયારે કઠણ તથા ઊપર લાલ પોપડો બંધાએ એટલે ઉતારી પારવું. એ પરમાણે જો વધારે બનાવવુ હોયતો ઉપર કહેલા ૧ શેર દુધના પરમાણ પરમાણે ઇંડાં તથા મશાલો વધારે નાખવો.

૬૮૩. લીંબુનું કશતર—૮ ઇંડાની ફકત દાલને શફેદ દુધ જેવી થાય તેયાંસુધી ચમચાએ કરી ડોહોવવી. પછે તેમાં ૦॥ શેર ઊકાલીને ઘટ કીધેલું દુધ નાખીને મેલવીને ખુબ એક રશ કરવું. તેઆર બાદ ૧ પેંટ ખુબ ઊકલતું પાણી, ૨ લીંબુની ખમનેલી છાલ તથા શવાડને વાશતે લીંબુની એક ચીરનો રશ, અને મીઠાશને વાશતે મરજી પરમાણે ખાંડ નાખી બધાને શારી પેઠે મેલવી દેવું, અને ચુહુલાપર મેલી તે ઘાહાટ થાય તેઆં સુધી ચમચે હીલવીઆ કરવું. પછે તેમાં એક નાધલું ગલાશ ભરી શફેદ વાઇન તથા અરધું ગલાશ બરાંનડી નામીને પોપડો બંધાવા આવેકે તુરતજ ચુહુલા પરથી ઊતારી ગલાશોમાં ભરી ઠંડુ પારવું પછે ખાધામાં લેવું.

૬૮૪. પશતાંનુ કશતર—એક બાતલી દુધમાં એક તજનો કટકો, ૦। તોલો જાવંતરી, એક કાચા લીંબુંની ખમનેલી છાલ, ૦।

તોલો ખમણેલું જાયફલ, અને ાા શેર ખાં ડ નાખીને દુધને ઊકાલીને આશરે શવા અ થવા દોહોર પેંટ દુધ રહેકે સફેદ કપડાથી ગારી કાહડવું. પછે તેમાં પાશેર પશતાના મ ગજને છુંડીને નાખવા. તેઆર બાદ તેમાં ૮ ઇંડાની દાલને ડોહોવી પેલા ઉકારેલા દુધ માં નાખી બધું મેલવી દેઇ એક રશ કરવું પછે એક ઊંડી "દીશમાં" અથવા ઊંડી રક બીમાં ભરી તે દીશની કોર ઉપર ખાજાના માનના આટાની ફરતી કોર બાંધીને ભુંજવા મુંકવુ. (જુઓ ખાજાના માનનું પડ બના વાની રીત.) નાં ૬૧૭

૬૮૫. ચાવલનું કશતર—૩ાા બાટલી દુધમાં ાા ખમણેલું જાયફલ, જાવંતરીની એ ક પાંડડી તથા જરાક તજનો કટકો નાખી ઉકાલીને એક બાટલી રાખવું. પછે તે દુધને એક જુદા વાશણમાં ધારી લેવું. અને તે ધા રેલાં દુધમાં આગલથી બાફીને તઇઆર કરી રાખેલા ાા શેર ચાવલ અને અરધું વાઇન ગલાશ બરાંડી નામવો, અને તેમાં મરજી મા આવે એટલી ખાંડ નાખી ચુહુલા ઉપર મેલી જેઆં શુધી ઘટ થાય તેઆં શુધો ચ મચે હીલવ હીલવ કરીઆ કરવું. પછી રકા બીમાં નાખી ખાધામાં લેવું.

૬૮૬. અ:રંજનું કશતર—એક નારં ગીની અરધી છાલને ાા શેર પાણીમાં ઉકા લી માતર તે છાલને છુંડવી. પછે પાંચ ના રંગીનો રશ કાહાડી તે રશને ા શેર શાકરી આ ખાંડની શાથે ગરમ થાય તેઆંસુધી ચુહુ લાપર મેલીને ચમચે હીલવ હીલવ કરવું, અ ને ખાંડનો જે કફ અથવા ઠરી આવે તે આંધરાંની ચમચે કાહાડી નાખીને સેહેજ થં ડુ વાપરવું. પછે પાંચ ઇંડાની દોહોવેલી દાલ, અને ાા શેર ઉકાલીને ઘટ કીધેલું દુધ તે માં નાખવું અને જયાં શુધી દુધ બંધાય તીઆંશુધી ચુહુલાપર ધીમી આંચે રાખવું. પણ દુધમાં કકડાં આવી ઊભાઇ નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી.

૬૮૭. કોપરાંનુ કશતર—જેટલા ગમે એટલા નવા નાલીએર લેઇ, તેમને ઝીણા ખમનીને દુધ કાહાડવુ. પણ દુધ કાહાડતી વખતે જરાપણ ખમણેલા નાલીએરમાં પાણી લેવું નહી. પછે એક નાલીએર ૪ ઇંડાં અ ને પાસેર બુરા ખાંડ તથા એક પેંટ ઉકાલી ને ઘટ કીધેલું દુધ નાખી તેને શારીપેઠે મે લવવું. તેઆરબાદ એ મેલવણીને એક કલ ઇના બીજા વાશણમાં નાખી, ચપટ ધાકણું ધાંકી ધગ ધગતા આતશના ઇંગાર ઉપર મે લવું. ધાકણા ઉપર પણ આતશનો ઇંગાર મેલવો. પછે જયારે તે કશતર બંધાઇને ક ઠણ થાએ એટલે ઉતારીને ખાધામાં લેવું.

૬૮૮. બદામનું કશતર—ાાા શેર બ દામની બીજને ગરમ પાણીમાં ભીંજવી છલ તાં કાહાડી નાખી થોડા ગોલાબના પાણી શાથે શારી શેઠે ખલમાં છુંડવી, પછે એક પેંટ (અરધો શેર) ઊકાલીને ઘટ કીધેલું દુધ ૮ ઇંડાની દોહોવેલી દાલ અને મરજીમાં આવે તેટલી મીઠાશને વાશતે ખાંડ નાખી શઘલાને ખુબ મેલવી નાખવું. તેઆરબાદ તેમાં પેલી ગોલાબમા છુંડેલી બદામ નાખી, આએ મેલવણીને એક કલઇના વાંશણમાં નાખી તે વાશણને ધીમાં આતશનાં ઇંગાર ઉપર જેઆં સુધી ઘટ થાય તેયાં સુધી હીલ વીઆ કરવી. પણ એ દુધમાં કકડા આવે નહી તેની સંભાલ રાખવી.

૬૮૯. મુંરમબાનો શીરો—છ રતલ ખાંડ લેઇને તેને એક કલઇના વાશણમાં ના ખવી, પછે તેમાં (પાચ પેંટ) ૨ાા શેર શો જજુ અને તાજું પાણી રેડવું. બીજું ાા શેર પાણી લેઇ તેમાં એક ઇંડાની શફે તી દોહોવીને તે પાણી પણ પેલા બીજા પા ણીમાં રેદી દેવું, અને પછે તેને ચમચે ખુબ હીલવવું, એ પરમાણે કરતાં જેઆરે બધી ખાંડ પાણીમાં પીગલી રહે કે તે વાસ ણને ચુહુલાપર મુકી, ધીમી આંચે નીચે બલતું કરવું, ને ઊંપર છારી આવવા દેવી

અને પાંચ મીનીટ થવા પછે નીચેથી બળતું કાહાડી નાખવું, ને ઊપર આવેલી છારીને નાકાની ચમચથી બાહાર કાહાડી નાખવી. પછે પાછું નીચે ધીમું બળતું કરવું, અને તેમાં અરધું કપ પાણી નામવું, કે જેથી મેલ રહેલા હોય તે ઊપર તરી આવે, એમ કરતાં જાંહાંવેર ઉપર છારી આવવાની બંન થાએ તેઆવેર તેને ચુહુલા ઊપર રાખી, પછે નીચે ઊતારવું. તેઆરબાદ એક શફેદ કપડાંથી ગાલી લેવું. એટલે કામને લાયક શીરો થશે.

બીજું—ઊપર કહેલી છ રતલ ખાંડને (જો થોડો શીરો બનાવવો હોયતો થોડી ખાંડ લેવી.) એક તરાબાના વાશણમાં નાખી તેમાં એક મરઘીનું આખું તાજું ઈંડુ કોટલા શુધા ભાંજીને નાખવું. પછે હાથે કરીને ખાંડને ઈંડાની શાથે ખુબ મશલવી પછે તેમાં છ રતલ ખાંડે ૮ શેર પાણી નામી તેમાં ખાંડને દોહોવી નાખી તે વાશણને ચુહુલા ઉપર મેલવું, અને જેઆરે પાણીમાં કકરા આવે કે તેની ઊપરથી ખાંડનો મેલ નાકાની ચમચથી કાહાડી નાખવો. એ પરમાણે જ્યાંસુધી મેલ નીકલે ત્યાંસુધી ચમચથી કાહાડતાં જવું. પછે તે શીરાને જરા આંગલી લગાડી જોવી અને ચીકટ લાગે કે તેને ઉતારી પારવું પછે તેને શફેદ ધોવલાં કપડાથી એક બીજા વાશણમાં ગાલી કાહાડવો. અને એ ગારેલા શીરામા. જે જાતનો મુરંમબો કરવો હોય તેને એ શીરામાં નાખી ચુહુલા પર મેલી રતાશપર આવે કે ઊતારવો. જો એ ખાંડમાં ઈંદુ ભાંજતી વખતે તેમાં લીબુની ચોરને જીની કાપીને નાખી હોયતો શીરો વધારે શફાઈદાર થશે. જો શીરાને જેંટલા તારી બનાવવો હોય તેટલા તેને ચુહુલાપર વધારે રેહવા દેવો. એની શમજ એમછે કે શીરામાં જરા આંગલી બોરીને ચપટીએ કરી દાબવો પછે તે ચમટીને ઉગારવી અને જો આંગલી તથા હાતના અંગોઠાની વચે જેટલા શીરાના તાર જણાએ તેટલા તારી ચાશણી અથવા સીરો જાણવો. (જુઓ ખાંડની ચાશણી બનાવવાની રીત નાં૦ ૬૧૬.)

૬૯૭. આરંજનો મુરંમબો—ગમે એટલા આરંજ લેઈ, એક વાશણમાં પાણી નામી. તેમાં એક ચમચો મીઠું નાખી, બે કલાક સુધી ચુહુલાપર બાફવાં. તેને પેહેલા અરધો કલાક જોરના બલતાંથી બાફવાં અને પછે જેમ વખત જતો જાય તેમ બળતું ધીમું કરતાં જવું. પછે એક તાંચાણીનું માથું તેમાં બોશી જોવું કે જો તે તેમાં ગલી જાયતો બરોબર બફાયાંછે એમ શમજવું. પછે તેને ચુહુલા ઊપરથી નીચે ઊતારી અંદરનું પાણી કાહાડી નાખવું. પણ તે પાણીને શીરાને માટે એક બીજા જુદા વાશણમાં રેહેવા દેવું. તેઆરબાદ પેલા આરંજની બબે ચાર કરી માંહેથી ગર બાહાર કાહાડવો, અને તેમાંથી બીયાં કાહાડી નાખવાં, તથા તે ગરને અને છાલને ખુબ મશલી નાખવાં. પછે જેટલું તે ગરનું વજણ થાય તેટલી બમણી ખાંડ (એક શેર ગરે, બશેર ખાંડ લેવી) લેઈ પેલા જુદા કાહાડી રાખેલા ઊકારેલા પાણીમાં નાખી શીરો કરી માહે પેલો ગર (માવો) ભેલી નાખી અરધો કલાક વેર ચુહુલા ઊપર મેલવું. એ મુરંમબો જેલીનાં જેવો થશે.

૬૯૮. આદાનો મુરંમબો—પાચ રતલ આદુ અને છ રતલ ખાંડ લેવી. પેહેલા આદાને શાફ કરી થંદા પાણીમાં નાખી એક વાશણમાં મુકી ચુહુલા ઉપર મેલવું, અને તે આદુ ચરીને નરમ થાય તેઆંસુધી બાફવાં પછે બફાએલા આદુને વાશનમાથી બહાર કાહાડી, એક બીજા ઠંડા પાણીના વાશણમાં નાખીને થંદુ પારવું; અને ઉપરથો પાણી નીતારી કહાડી, બીજા કલઈદાર વાશણમાં આદાને ભરવું. પછે છ રતલ ખાંડનો શીરો (જુઓ મુરંમબાનો શીરો બનાવવાની રીત નાં૦ ૬૮૫) બનાવી, તે શીરાને થંડો પારી પેલા આદુ ઊપર ફરતો રેડવો, કે જેથી આદુ તમામ શીરાથી ભીંજાય. તેઆરબાદ

તે શીરાને પાછો બીજા વાશણમાં નીતારી કાહાડી, તેમાં બીજી થેાડી વધારે ખાંડ નાખી ફરીથી અરધા કલાક શુધી ઉકાળવેા. પછે તે શીરેા થંડો થવાપછે પેલા આદુ ઊપર નામી કાચની બરણીમાં ભરી રાખવેા.

૬૯૨. કેરીનેા મુરંમબેા—૧૫ મેાહેાતી કેરી લેઇ તે કેરીઓની ઊભી ચાર ચીરેા કરવી. અને તેને છેાલીને પાણીમાં ભીંજવવી. પછે તે દરએક ચીરાને એક પછી એક કાંટાથી જાલી જેવા તે કેરીની કાચલ શુધી શંભાલીને ફરતા ચેાબા મારવા; પણ ચેાબા મારતાં કેરી ચુંઠાઇ નહી જાય તેની શંભાલ રાખવી. તેઆરબાદ એક વાશણમાં પાણી નામી તેમાં તે ચીરાને દેાહેાર દાહાડેા ભીંજવી રાખવી. પણ એટલા વખતમાં તેનું તરણ ચાર વખત પાણી બદલી નાખી બીજું તાજું પાણી રેડવું, કે જેથી કેરીનેા ખાતાશ ઓછેા થતેા જાય. આ પાણી બદલતી વખતે કેરીની ચીરાને દાબીને નીચવી નાખાઆ કરવી. પછે મુરંમબેા કરતી વખતે તે પાણીમાં એક શેર કેરીએ અરધી (પઇ) ભાર પાણુ શાથે ખાવાનેા ચુણેા નાખી તેમાં કેરીની ચીરાને ૪ થી ૫ કલાક ભીંજવી રાખવી. કેરીઓને શાજા પાણીમાં બેારી, ચીરા દાબીને પાણી કાહાડી નાખવું અને કેારડી ચીરેા કરવી. પછે એ કેરીની બધી ચીરાને તેાલીને, એક શેર કેરીએ શવા શેર ખાંડ (અથવા શાકરનેા ૩ તારી શીરેા બનાવી જુઓ મુરંમબાનેા શીરેા ના૦ ૬૮૯) તેમાં. કેરીની ચીરા નાખવી. પછે તે વાશણને ચુહુલા ઉપર મુકી એક આંચ બલતાંની કરી ધંગાર ઊપર રાખી, તે ચીરા રતાશપર આવે તેઆંસુધી રેહેવા દેવી. જેા ચાશણી કરક થઇ હેાય અને કેરીએ રતાશ પકડી નહીં હેાયતેા જરા તેમાં પાણી રેડવું, એટલે પેલી ચાશણી પાણીમાં મલી જઇ કેરી લાલ થશે. શીરેા હાથને ચીકાશદાર લાગે ને પાણીનેા ભાગ બલી જાય એટલે ઉતારવેા. પછે ઉપર થેાડેા ગેાલાબ છાંટી જરા ફરીથી ચુહુલાપર મેલી, ગેાલાબનું પાણી બરવા દેઇને તરત ઉતારવેા. પછે તેમાં ૧। તેાલેા જરા ખેાખરા કીધેલા એલચી દાણા તથા એક જાયફલને છુંડીને ઉપરથી ફરતું ભભરાવવું. તેઆર બાદ શફેદ મલમલનું કપડું તે વાશણ ઉપર ધાંકી એક દાહાડેા રેહેવા દેવું. બીજે દાહાડે તે મુરંમબાને કાચની બરણીમાં ભરી ઉપરથી તેનેા લખલખતેા શીરેા નામી બરણીના મેાહેાડાને કપડું બાંધી ધાંકી રાખવું ખાતી વખતે ચમચા અથવા કાંટાથી કાહાડવેા. આવી રીતનેા બનાવેલેા કેરીનેા મુરંમબેા બે વરશ સુધી બગડીઆ વગર જેવેા ને તેહવેા શાજેા રહેછે.

૬૯૩. અનીનાશનેા મુરંમબેા—શાગ પાક ઉપર આવેલા અનીનાશ લેઇ તેને છેાલી દરએક અનીનાશની ચાર ચીરા કાપવી, અને તે ચીરની વચેનેા દાંડેા (બરડેા) સીધેા ને સીધેા આખેા કાપી કાહાડવેા. જેા બરડેા કાહાડી નહી નાખશેાતેા મુરંમબેા કુચા જેવેા થશે. પછે તે કટકાઓ ઉપર અલગે હાતે છુટાં છુટાં કાંટાથી ચેાબી પાણીથી ભરેલા વાશણમાં નાખવાં. તેઆર બાદ દરએક શેર અનીનાશે પેાણેા શેર ખાંડનેા શીરેા (જુઓ મુરંમબાનેા શીરેા ના૦ ૬૮૯ તથા ના૦ ૬૬૬) કરવેા. જેા ખાંડ ઘણી નાંખશેા તેા અનીનાસનેા ખવાસ ખાધામાં લાગશે નહી, પણ ઘણેા મીઠેા થઇ જશે. પછે અનીનાસની ચીરાને પાણીમાંથી બાહાર કાહાડી દાબીને પાણી કાહાડી નાખી શુકી કરી, પેલા ખાંડનાં બનાવેલા શીરામાં મેલી, તે ચીરા રતાશપર આવે તાંહાં સુધી ચુહુલાપર રેહેવા દેવી. પછે ગેાલાબ છાંટી ગેાલાબનું પાણી બરવા દેઈ ચુહુલાપરથી ઊતારી, એલચી દાણાને ખેાખરાં કરી ઊપરથી ભભરાવી, ઠંડુ પડવા દેઇને પછે કાચની બરણીમાં ભરી રાખવેા.

૬૯૪. ભુરાં કેારાંનેા મુરંમબેા—ભુરાં કેાહરાને છેાલી તેના મરજીમાં આવે એટલા

કટકા કાપી માંહેથી બીયાં કાહાડી નાખવાં. પછે તેને કાંટાથી ચેાભી પાણીમાં નાખી તેને બાફી કાહાડી, પાણી નીચવી નાખી શુકાં કરવાં. પછે દર એક શેર કેાહેાળાએ ૧॥ શેર ખાંડ લેવી અને એક તાવીલીમાં નાખી તેનેા શીરેા બનાવવેા—(જુઓ મુરંબાનેા શીરેા નાં૦ ૬૮૯) એ શીરાની ૪ તારી ચાશણી કરી તેમાં પેલા બાફી કાહાડેલા ભુરાં કેાહેાળાના કટકા નાખી રતાશપર આવે તેઆંસુધી ચુહુલાપર રેહેવા દેવા. પછે તેમાં ગેાલાબ છાંટી જરાવાર રેહેવા દેઇ ઊતારવું. પછે તેમાં એલચી દાણા તથા જાએફલને ખમણીને ઉપરથી ભભરાવી ઠંડુ પડવા દેઇને બરણીમાં ભરવેા.

૬૯૫. ભુરાં કેાહરાંની શલીનેા મુરંબેા—(જુઓ ભુંહરા કેાહરાંનેા મુરંબેા નાં૦ ૬૯૪) ઉપલી રીત પરમાણે કેાહેાળાને કાપી કટકા કરી, તે કટકાઓની પાટલી શલીએા કાપવી. અને તે કાપેલી શલીઓને પાણીમાં બાફી કાહાડી ઊપલી રીત પરમાણે ખાંડનેા સીરેા બનાવી (જુઓ મુરંબાનેા સીરેા નાં૦ ૬૮૯) તેમાં બાફી કાહાડેલી શલીઓ નાખી ચુહુલાપર વાશંણને મુકવું. પછે તે શલીઓ રતાશપર આવે એટલે ઊતારવી, અને ઠંડી પડવા દેઇ બરણીમાં ભરી રાખવેા એક શેર કેાહેાળાંની શલીએ એક શેર ખાંડનેા શીરેા બનાવવેા. જેા તરત ખાવેા હેાયતેા ખાંડ એથી એાછી લેવી.

૬૯૬. દેાધીનેા મુરંબેા—(જુઓ ભેારાં કેાહરાંનેા મુરંબેા નાં૦ ૬૯૪) ઊપલી રીત પરમાંણે કેાહરાંને બદલે દેાધીને છેાલીને કટકા કરવાં. પણ દેાધીને કાપતી વખતે ચાખી જેાવું કે કડવું નહી હેાય, નહીતેા કે બધેા મુરંબેા બગાડશે. શેર ૧ દેાધીએ શવા શેર ખાંડ લેવી અને તેનેા શીરેા બનાવવેા (જુઓ નાં૦ ૬૮૯) જેા દેાધીના મેાહેાટા કટકાનેા મુરંબેા કરવેા હેાય તેા દેાધીનાં કટકાઓને ચેાબીને પાણીમાં બાફી કાહાડવા. અને જેા નાંધલા બારીક કટકાનેા કરવેા હેાયતેા તેને બાફવા નહી.

૬૯૭. આંમળાનેા મુરંબેા—એક શેર શારા મેાહેાતા આંમળા લેઇ તેને કાંટાથી ચેાબવા. પછે તેને બશેર (બે બાટલી) પાણીમાં બાફી કાહાડી શુકા કરીને બશેર ખાંડની અથવા શાકરની ૪ તારી ચાશની અથવા શીરેા કરી તેમાં પેલા આમળાને બેાલી કાહાડવા. (જુઓ નાં૦ ૬૮૯ મુરંબાનેા શીરેા) એ મુરંબેા ઉનાળાના દાહાડામાં ખાધાથી શરીરને શુખ આપેછે.

૬૯૮. ગાજરનેા મુરંબેા—ગાજરને છેાલી તેને કાપીને નાંધલા કટકા કરવા. પછે તેને પાણીમાં બાફી કાહાડવા. પછે તે પાણી નીતારી કાહાડી, ગાજરને કેારડા (શુકા) કરી, ખાંડનેા અથવા શાકરનેા શીરેા (જુઓ નાં૦ ૬૮૯) બનાવી તેમાં ગાજરના કટકાઓ મુકી ચુહુલા ઊપર મુકવું, અને રતાશપર આવે તેઆં સુધી રેહેવા દેવા. પછે તેમાં એલચી દાણા તથા જાયફલને ખમણીને નાખવું. અને થંદુ પડવા દઇને પછે કાચની બરણીમાં ભરવેા. કેટલાક લેાકેા ગાજરના નાંધલા કટકાને બાફીઆ વગર શીરામાં નાખીને બનાવછે.

૬૯૯. ગુલકંદ બનાવાની રીત—જેાઇએ એટલા તાજા ખરા ગેાલાબના ફુલની પાંદડીને શેાજજી ખલમાં નાખી છુંડવી. પછે તે પાંદડીથી તરણ ઘણી બુરાં ખાંડ નાખી બેઉને ફરીથી છુંડીને મેલવી નાખવી. એક રતલ ગેાલાબની પાંદડીએ તરણ રતલ ખાંડ નાખવી. પછે તેને પતરાના દબામાં ભરી રાખવેા. જેમ ઘણેાં જુણેા હેાય તેમ ઘણેા શારેા વખાણાંએછે.

૭૦૦. કેશરીઆં મીઠા પલાવ—એક શેર રાધવાના ચેાખાને ઠંડા પાણીમાં બે વખત ધેાહી, એક તપેલીમાં નાખવા. પછે તેમાં ૨॥ શેર (હરી બાટલી) પાણી તથા બે તેાલા નીમક નાખી ચુહુલાપર મેલીને બાફવા

નેઆરે ચોખાને શારી પૈઠે આબજોશ (ક
કરા) આવે એટલે ચોખાનો દાણો ચમચ
પર લેઈ દાબી જોવો, જો ચોખા ફાતેતો
તેને ચારણી અથવા ઓહીઆંમાં, ઓહીઉં
તથા ચારણી નહી હોયતો વાંશની શેજજી
તોપલીમાં ઓશાવી કાહાડવાં જેથી પાણી બ
ધુ નીકલી જશે. પછે ૧।। શેર શાજા ગીઇ
માં ૦।। શેર બદામની છોલેલી બીજ,
ખીશમીશ દરાખ ૦। શેર અને ચારોલી, પ
શતા એ બેઉ મલીને પાશેર લેઇ દરએ
કને 'ધીઇમાં તલી જુદા રાખવા. તેઆ
રબાદ ૧।। શેર ખાંડમાં ૧ શેર પાણી નામી
તેનો શીરો બનાવવો. આશરે એ પાણી બલી
ને અરધો શેર શીરો થાએ એટલે ઉતારી પા
રવો. પછે એક બીજી તાપીલીમાં પેલી બદામ
દરાખને તરેલા બાકીના ધીઇમાંથી થોદુ ધીઇ
નાખી કાંદાને જીણો કાપી તેનો વગાર કરી
લાલ કરવો. તથા તેમાં ચાવલનો ગરંમ મ
શાલો (જુઓ ચાવલમાં નાખવાનો ગરમ મ
શાલો ના૦ ૬૧૫) જરા નાખી તેનેથી કાંદા
ની શાથે લાલ કરવો. પછે એક ફુલીઆમાં
અથવા કાચની નાધલી પેયાલીમાં પાચ વાલ
કેશરને લીંબુનાં રશમાં ઘુંટીને તેનું જરા પા
ણી કરી રાખવું. અને પેલા બાફેલા ચાવલ
માંથી અરધા ચાવલમાં કેશરનું પાણી છાંટી
ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પેલા વઘાર
કીધેલા કાંદાની તાપીલીમાં નાખવાં, અને તે
ચાવલ ઉપર ધીઇમાં તરેલી બદામ દરાખ વ
ગેરે મેવાનો મશાલો (જુઓ ના૦ ૬૧૪ મે
વાનો મશાલો) નાખવો. તેઆરબાદ આગલ
થી તઈઆર કરી રાખેલો ખાંડનો ૦।। શેર
શીરો નાખી બાકી રહેલા બાફેલા શફેદ ચા
વલ તેની ઉપર નાખવા, અને જેટલું ધીઇ બા
કી વધીઊ હોય તેપણ નાખવું, તાપીલીની ઉપર
ચપટ ધાકણુ ધાકી, તે ધાકણાની કોરે બા
હારથી ઘઉના આટાએ કરી બીરી લેવું કે જે
થી તાપીલીમાંથી વરાલ બાહાર જાય નહી. પ
છે આતશના ધગધગતાં ઇંગારપર તાપીલીને મે
લવી. પણ એપે થોડો આતશ રાખવો ને ધાક
ણા ઉપર વધારે આતશ મેલવો, બલતું ક
રવું નહીં. પછે પા કલાકમાં ઉતારીને
ખાતી વખતે ચાવલને ચમચે કરી તરીએ
ઉપર કરી, રકાબીમાં કાહાડીને ખાવા. બીજું
એમાં ગોસત નાખવું હોય તો અરધોરતલ
ગોસત લેઈ તેને કાપી ધોઈને બીજી તપી
લીમાં ૧।। શેર (દોહોર બાતલી) પાણી ના
મી અરધો તોલો નીમક નાખીને ચુહુલા ઉપ
ર મેલી ગોસત ફાતે એટલે ઉતારી પારવું
પછે તેમાં ગરમ મશાલો તથા અરધુ જાયંફ
લ છુંદીને નાખવું તથા તેમાં ૦।। શેર દહી
નાખીને મેલવી દેવું અને ઉપર કહેલી તેમ
વધાર કીધેલા કાંદાની તાપીલીમાં બાફેલા ચા
વલ નાખી, મેવાનો મશાલો નાખીને પછે
પેલું દહીનું ગોશત નાખવું, અને પછી પે
લા બીજા કેશરના ચાવલ ઉપર નાખવાં.
બાફેલું ગોશત તથા રશ રહેઓ હોય તો અ
રધુ પેયાલું નાખી ધાકણું આતાથી બીરીને ઉપ
લીરીત પરમાંણે આતશના ઇંગાર પર મેલી પછે
ઉતારવું. એટલે ગોશતનાં મીઠા પલાવ થશે.

૭૧૧. **કેરીનો પલાવ.**—રાધવાના ચો
ખા ૧ શેર, મલાઈ ૦। શેર, દુધ ૦।। શેર,
શાકરીઆ ખાંડ ૧ નવટાંક, મીઠી કેરીનો
રશ ૧ શેર, કેશર ૨।। વાલ, કશતુરી ૧ ધઊં
ભાર. પેહેલા દુધને એક વાશણમાં નામી
ઊકાલીને અરધુ અરધ બાલી નાખવું. પછે
તેમાં કેરીનો રશ, ખાંડ તથા મલાઇ ઊમેરી
સારી પૈઠે મેલવીને ખુબ હીલવવું. કશતુરી
તથા કેશર (જો કશતુરી નહી મલે તો તેની
ચીંતા નહી) ને થોડા ગોલાબમાં ભીંજવવી.
પછે ઊપલી મેલવણીમાં નાખી, બધાને એક
રશ કરી નાખવું. ત્યારબાદ એક બીજા વા
શણમાં ચોખાને જુદા બાફી ઓશાવી કાહા
ડવાં. બાફતી વખતે તેમાં આશરે ૧।। તોલો
નીમક નાખવું. પછે એક ઊંડી દીશમાં અ
થવા તાપીલીમાં તેમાના થોડા ચાવલનું પડ
કરીને તેની ઊપર પેલા તઇઆર કીધેલા

કેરીનો રસ થોડો રેડવો, અને પાછું તેની ઉપર ચાવલનું બીજું પડ પાંથરી, ઉપર ફરીથી કેરીનો રશ રેડવો. એ પ્રમાણે અ વાર નવાર ૪ પડ કરવાં. પછે તે વાશણને મજબુત ધાંકી આતશ ઉપર ગરમ કરી ખાધામાં લેવું. પણ તેના ધાકનાની કોરને ધઉંના આટાથી બંધ કરવું.

૭૭૨. અનીનાસનો પલાવ.—ગોશત ૧ રતલ, રાંધવાના ચોખા ૧ શેર, કાંદા ૦। શેર, ઘી ૧ શેર, ખાંડ ૧। શેર, મીઠું ૧ તોલો, તજ ૭ વાલ, એલચી ૫, લવંગ ૫ ધાણા ૦।। તોલો, જીરૂં ૦। તોલો, લીંબું ૦।। શેર, અનીનાશ ૧।। શેર. પેહેલા અનીના શને છોલી તેની કાટરીઓ કરવી, અને તે માંથી અરધો ભાગ લેઇ નરમ થાય ત્યાંસુધી પાણીમાં બાફવાં, અને બાકીના અરધા ભા ગ અનીનાશને ઠંડા પાણીમાં ભીંજવી રાખ વાં. પછે ખાંડ તથા લીંબુનો પાણી નામીને શીરો બનાવવો. અને તે શીરામાં પેલા પાણીમાં ભીંજવી રાખેલા અનીનાશના કટ કાઓ નાખી ૦। કલાક સુધી ચુહુના પર મે લીને તેને શીરો પાવો. પછે ચુહુલા પરથી ઉતારી એક રકાબીમાં જરા સીરા સાતે કા ટરીઓને જુદી રાખી મેલવી, અને થોરા શીરાને એક બીજા વાશણમાં રેહેવા દે વો. ત્યારબાદ ગોશતને કાપી કટકા કરી, તેમાં આદુ, ૦।। તોલો નીમક તથા ધાણાને છું ડીને નાખવા. પછે એક બીજા વાશણમાં થોડું ઘી નાખી તેમાં કાંદાનો વઘાર કરી ગોશત નાખો પાણી ૧। શેર નામીને ચેરવવું, ગોશત ચરેને તે નો રશ (ગરેવી) બીજા વાશણમાં ગાલી લેવો. અને ગોશતને જુદૂ રાખવું. પછે લવંગનો ઘીમાં વઘાર કરી, પેલું જુદૂ કાહાડેલું ગોશત તથા અનીનાશની બાફેલી કાટરીઓ, જીરૂં, તજ, એલચી, બાકી રહેલા શીરો નાખી તે સીરાબલી જાય ત્યાંસુધી ઉકાલવું. ત્યારબાદ ચોખાને અછેર પાણીમા નીમખ નાખી બા ફી કાહાડવાં, અને તે ગોશતના રશમાં ગોશત તથા બાફેલી અનીનાશની કાતરી ઉપર ના ખવી, તથા બાકી રહેલું ઘી ઉપરથી નાખી ઢાંકણું ઢાંકી ધઉંના આટાથી બંધ કરવું અને ચુહુલામાંથી થોડો ઇંગાર બાહાર કા હાડી તેની ઉપર તપીલી મુકવી તથા તે તપી લીના ઢાકણા પરબી આતશના ઇંગારને મેલવો. થોડોવાર રેહીને એ પલાવને કાચની રકાબીમાં કાહાડી તેની ઉપર તથા આશેપાશે પેલી શીરો પાએલી અનીનાશની કાતરીઓ મુકી ખાધામાં લેવો.

૭૭૩. બાએસ ઘી પલાવ—શેર ૧ રાંધ વાના ચોખા, ઘી ૦।। શેર, શાકર ૧ શેર, ગો લાબ ૧ નવટાંક, તજ ૭ વાલ, લવંગ ૫ વા લ, એલચી ૪ વાલ, છોલેલી બદામનીમીજ ૫ તોલા, પશતાની બીજ ૫ તોલા, દરાખ ૫ તોલા, કેશર ૪ વાલ, કશતુરી ૦। માસો પેહેલા શાકરનો શીરો કરવો. અને ચોખાને થોડોવાર પાણીમાં ભીંજવી રાખવા. પછે એ ક તપીલીમાં ૦। શેર ઘી નાખી એલચી, લવંગ, તજની શાથે તેમાં ચોખા નાખીને થોડો વાર તલી કાહાડવાં. પછે કશતુરાને થોડાં ગોલાબ માં મશલી શીરામાં નાખી, તે શીરો તરેલા ચાવલ ઉપર રેડી ૦। શેર પાણી નામી ચો ખાને બાફવાં. ચોખા બફાઈ તઇઆર થાય ત્યાં શુધી ચુહુલાપર રેહેવા દેવા પછે બદામ તથા પશતાને કેશરમાં રંગ આપીને દરાખની શાતે બીજા ઘીમાં તલવી, અને ખાતી વખતે પલાવ ઉપર પાંઠરાને ખાવું

૭૭૪ મુરઘાબી પલાવ—ગોશત ૧ રત લ, ૧ ધનુજ નાખેલું મરઘીનું પીલું, રાધવા ના ચોખા ૦।। શેર, કાંદા ૬, ઇડાં ૪. ઘી ૧ શેર, જરા કાલા મરી, એલચી ૧૨ નં ગ, આદુ ૧ તોલો, નીમક ૨ તોલા અને કરી પાકનાં જીના પાતરા ૩ નંગ. પેહેલા પીલાને શમારી ધોહીને જરા નીમખ નાખવું. પછે ગો શતને કાપી કટકા કરી, થોડું નીમખ લગારી એક વાશણમાં ૩ આખા કાંદા તથા ૨ શેર પાણી નામી ૦।। ભાગ પાણી રહે ત્યાં શુધી

ગોશત તથા પીસ્તાનેઉકાલવું. પછે ચુહુલા પરથી ઉતારી ગોશતને તેનાજ રશમાં છુંડીને બીજા વાશણુમાં રશને ગાલી કાહાડવો. ત્યાર બાદ ચોખાને શારી પેઠે ધોહો કપડા ઊપર નાખીને વખાતા કરવા જેથી પાણી નીપરાઇ જશે. પછે એક તાપીલીમાં ઘી નાખી ૩ કાદાને જીનો કાપીને લાલ તલી કાહાડવો અને એક વાશણમાં તે તરેલા કાંદાને જુદો રાખી મેલવો. અને તેજ ઘીમાં બાફેલા પીસ્તાને જરા લાલ કરી કાહાડવું, તથા ઘીમાં ચોખાને નાખી લાલ તલવાં. પછે ગોશતનો તઇઆરકીધેલો શેરવો (રશ) ચોખામાં નાખી તે શેરવામાં ચોખાને ચેરવવા, અને તેની શાતે, એલચી, લવંગ, જાવંતરી (જાવંતરી ઘણી નહી નાખવી) કરી પાકના પાટરાં, તથા આદુના જીના જીના કટકા કરી ચોખામાં નાખવા. જ્યારે ચોખા બફાઇને તઇઆર થાય એટલે બાફેલા પીસ્તાને ચાવલની વચો વચમાં મુકી તેની ઊપર ચાવલ ઢાંકવા, તથા ઇંડાને કઠણ બાફી કોટલાં કાહાડી નાખી, જીણા જીણા કટકા કરી ચાવલમાં મેલવા. પછે ચુહુલામાંથ. આતશને બાહાર કાહાડી તપીલીને ઢાંકી તેના ઢાંકણા ઉપર તથા નીચે આતશનો ઇંગાર મુકી થોડો વાર રેહેવા દેઇને પછે ગરમ ગરમ ખાવાં. (એમાજે ૨ તોલા નીમખ છે તે ગોશત તથા પીસ્તા અને ચાવલ બાફવામાં વાપડવું.)

૭૦૫. સીરાજી પલાવ—ગોશત ૧ રતલ, રાંધવાના ચોખા ૧ શેર, ઇંડાં ૫, ઘી ૦॥ શેર, આદુ ૧તોલો, પશતા ૨ તોલા, બદામની બીજ ૨ તોલા, તજ ૭ વાલ, જીરૂં ૩ વાલ, એલચી ૮ નંગ, જરા લવંગ, થોરા આખા કાલા મરી, તથા ૨। તોલા નીમક. ૧ રતલ ગોશતમાંથી ૦॥ રતલ ગોશત લેઇ તેના કાપી કટકા કરી આદુ, ૦॥ તોલો નીમક તથા કાદાને છુંડીને ગોશતને લગાડવો, અને જીરાને થોડા ઘીમાં વઘાર કરી તેમાં ગોશતને નાખી ૧ શેર પાણીનામા ચેરવવું. પછે તે ગોશતની ગેરવી (રશ)ને એક બીજા વાશણુમાં ગાલી કાહાડવી. પછે ૦। શેર ઘીમાં કાદાનો વઘાર કરી જુદુ કાહારેલા ગોશતને તેમાં નાખવું, અને તેની ઉપર જીરૂં તથા તજને ઓખરી કરી નાખી તપીલીને ઢાકી ૧ કલાક શુધી આતશના ઇંગાર ઉપર રેહેવા દેવી. ત્યારબાદ ચોખાને જુદા વાશણુમાં ૧॥ તોલા નીમખ નાખી ઓસાવી કાહાડી ઉપરથી ગોશતની જુદી રાખેલી ગરેવી (શેરવો) નામી ચાવલને તેમાં ચેરવવા. પછે બાકી રહેલા ૦। રતલ ગોશતનો ખીમો કરી કાદા તથા ધાણાને નવટાંક ઘીમાં વઘાર કરી તેમાં ખીમો તથા જરા પાણી નામીને ચેરવવો, ખીમો ચરે એટલે તેમાં બાકી રહેલું બીજુ ઘી, તરેલી બદામ, પશતા અને ઇંડાંની સફેતી મેલવીનેનાખવી પછે ચુહુલામાથી આતશને બાહાર કાહડી તે ઊપર ખીમાની તાપીલી મુકવી. પણ ઇંડાંની દાલને ઘીમાં જુદી તલી કાહડવી. પછે પલાવ તાપીલીમાંથી કાહડતી વખતે પેહેલા ગોશતને રકાબીમાં પાંથરી ઉપર ચાવલનું પડ કરવું તથા તેના ઉપર ઇંડાંની તલેલી દાલ મુકી, ખીમો પાંથરી ઉપર બીજા ચાવલ ઢાંકીને ખાવામાં લેવું. જો એ પલાવને મીઠો કરવો હોયતો, ખાંડનો શીરો બનાવી જયારે ગોશતના રશની શાથે ચાવલને ચરવા મુકીયાં હોય ત્યારે તે શીરાનો ૦॥ ભાગ નાખવો તથા ૦। ભાગ ખીમો ચરતી વખતે તેમાં નાખવો.

૭૦૬. ખીચડી પલાવ—ગોશત ૧ રતલ, મગનીદાલ ૦। શેર, રાંધવાના ચોખા ૦। શેર, ઘી ૦॥ શેર, નીમક ૧॥ તોલો, ધાણા ૧ તોલો, તજ ૭ વાલ, જરા લવંગ તથા એલચી, જીરૂં ૭ વાલ, કાલામરી ૦। તોલો અને થોડો કાંદો તથા હલદ ૦। તોલો. પેહેલા મગનીદાલ તથા ચોખાને ૦॥ કલાક ઠંડા પાણીમાં ભીંજવી રાખવા. પછે ગોશતના કટકા કરી શાફ કરીને આદુ, જરા કાંદો, ૧ તોલો નીમક અને ધાણાને છુંડીને ગોશતને શારીપેઠે લગાડવું, અને એક તાપીલીમાં ૦। શેર

ઘી નાખી તેમાં કાંદાને જીનો કાપીને લાલ કરી ગોશતને તેમાં નાખવું. પછે તેમાં ૧ શેર પાણી નામીને ચેરવવું. જ્યારે તે ફાતવાપર આવે કે ચુલા પરથી ઉતારીને તેનો રસ (ગરેવી) બીજા વાશણમાં જુદો કાહડી લેવો, અને ગોશતના ચરેલા કટકાને જરા ઘીમાં ૭ રાંનો વગાર કરી તેમાં નાંખવા. તથા લવંગનો ઘીમાં વગાર કરી તેમાં પેલો જુદો કાહાડેલો રસ (ગરેવી) નામવો. ત્યારબાદ પેલાં ભીંજવી રાખેલા ચોખાદારને ધોઇ શાફ કરી, કાંદાનો બાકીના ઘીમાં વગાર કરી હલડ નાખી તેમાં ચોખાદારને જરા લાલ કરવાં, પછે તેની ઉપર પેલી ગોશતની જુદી કાહડેલી ગરેવી (રસ) નામી ચોખા તથા દાલને ચેરવવા અને જ્યારે ચોખા ચરીઆંપર આવે તથા જરા નરમ થાય એટલે તેમાં તઇઆર કરી રાખેલું ગોશત તથા બાકી રહેલા મશાલો નાખી તપેલીપર ઢાકણું ઢાંકી પાછું ચુલા પર ચેરવવા મુકવું, અને થોડા મીનીટ પછે નરમ થવાબાદ ઉતારવું, અને રકાબીમાં કાહડી ખાવામાં લેવું.

૭૭૭. રૂમી જરખુરયાંન—ચોખા ૧ શેર, ગોશત ૧ રતલ, દહીનો મથો ૦॥ શેર, ઘી ૦॥ શેર, કાંદા ૦। શેર, તજ ૫ વાલ, લવંગ ૨॥ વાલ, જીરૂં ૨॥ વાલ, કેશર ૨॥ વાલ, ધાણા ૧ તોલો, નીમક ૨ તોલા, આદુ ૨ તોલા, એલચી ૫ વાલ. પેહેલા ગોશતને કાપી કટકા કરવાં, પછે ધાણા, આદુ અને ૧ તોલો નીમકને બારીક છુડી ગોશતને ૧ કલાક સુધી તેમાં આંથી મુકવું, અને એલચી, લવંગમથો તથા કેશરને છુંડી તેને પણ ગોશતમાં એક રસ કરીને થોડોવાર રેહેવા દેવું. પછે જીરૂં તથા કાંદાને ૦। શેર ઘીમાં લાલ કરી ગોશતના વાશણમાં તે લાલ કીધેલા કાંદાને નાખવો. ચોખાને ૦॥ કલાક પાણીમાં ભીંજવી રાખી ધોઇને ગોશતપર નાખવાં અને તેની ઉપર ૦॥ શેર પાણી તથા બાકી રહેલું ૦। શેર ઘી અને નીમખ નાખી ને તપેલી ઢાંકી, અને તે તપેલીના ઢાકણા ઉપર ઇંગાર મેલી જાહાંવેર પાણી બલે ત્યાંસુધી ધીમી આંચે ચુલા ઉપર રેહેવા દેવું.

૭૭૮. નુરમાહાલી જરખુરયાંન.—૧ રતલ ગોશત, ૧ શેર ચોખા, ઘી ૦॥ શેર દહીનો મથો ૦। શેર, કાંદા ૦। શેર, તાજા (લીલા) ચણાની દાલ ૧ નવટાંક, તથા ધાણા તજ, લવગ, એલચી, કેશર અને જીરૂં. એ દરએક જાતનો મશાલો ૨॥ વાલ લેવો. તથા આદુ ૧ તોલો અને નીમખ ૨ તોલા. પેહેલા ગોશતના જરા મોહોતા મોહોતા કટકા કાપી કાહાડવાં, અને ધોહીનેતેમાં ૦॥ તોલો નીમક અને છુડેલુ આદુ લગાડી ૦॥ કલાક સુધી રેહેવા દેવું. પછે ઘીમાંથી અરધો ભાગ લેઇ એક તપીલીમાં કાંદાને જીનો કાપી લાલ કરી તેમાં ગોશતને નાખી જરાવાર રેહેવા દેઇ, તેમાં થોડુ પાણી તથા ધાણાને છુંડીને નાખવાં, અને જ્યારે પાણી ઘણું ઉકલીને કકરા આવે ત્યારે બાકી રહેલો મશાલો તેમાં નાખી ગોશતને મેલવી નાખવું. ત્યારબાદ ચોખાને બીજા જુદા વાશણમાં બાકી રહેલું નીમખ નાખી બાફી કાહાડી તે ગોશતની ઉપર નાખવાં; અને તેમાંથી થોડા ચાવલ લેઇ કેશરમા બરમોતી, બાફેલા ચાવલની વચમાં મેલવા. પછે તેની ઉપર તાજા ચણાની દાર અને ઘીઇને તાવીને નામવું. પછે તે વાશણને ચપટ ઢાકણુ ઢાંકી ઉપર તથા તલીએ ખુબ કોલશાનો ઇંગાર મેલી ૧ કલાક સુધી રેહેવા દેઇ પછે ખાવામાં લેવું.

૭૭૯. ખોરાશાની જરખુરીઆંન—ગોશત ૨ રતલ, ચોખા ૧ શેર, દહીનો મથો ૦॥ શેર, ઘી ૧॥ શેર, કાંદા ૦। શેર, એલચી ૫ વાલ, લવંગ ૫ વાલ, કેશર ૨॥ વાલ, કાલા મરી ૨॥ વાલ, તજ ૧૦ વાલ, ધાણા ૦॥ તોલો, આદુ ૨ તોલા, જીરૂં ૨॥ વાલ, નીમખ ૩ તોલા. પેહેલા ગોશતના કટકા કરી ૦॥ કલાક સુધી પાણીમાં ભીંજવો રાખવું.

પછે તેને ધોહોઇ તેમાં આદુનો છુંદેલો રશ તથા ૧ાા તોલો નીમખ લગાડવું. પછે ૦ા શેર ઘીમાં થોડા કાંદાને તલીને લાલ કરી પછે તેમાં એલચી, લવંગ, તજ, ધાણાને છુંદી દહીના મથા શાતે નાખવા. અને કેશરને પાણીમાં ભીજવી રાખવી. એ બધું ગોશતમાં નાખી ૧ાા શેર પાણી નામી ગોશતને ચેરવવું ત્યારબાદ ચોખાને બે અથવા તરણ વખત પાણીથી ધોઇ જુદા વાશણમાં ૧ાા તોલો નીમખ નાખી જરા અચકચરા બાફી કાહાડી, એમાથ અરધા ચાવલ લેઇ ગોશતની ઉપર નાખી પાણી નામવું, અને ચુહુલા ઉપર મેલી ચરવા દેવું પછે બાકી રહેલા અરધા ચાવલમાં બાકી રહેલું ઘીઈ નાખી, તેમાં થોડી ખીશકીત ઓગ્રી; અને એમાથી થોડા ચાવલને કેશરમાં ખરમાતી એ ચાવલને પણ પેલા ગોશતની તપીલીના ચાવલ ઉપર નાખીને ચપટ ધાકણું ધાંકી, ઘઊંના આટાની ફરતી કોર બાંધીને આતશના ધગાર ઉપર તે ચાવલમાંનું પાણી બલી જાય તેઆંસુધી મેલી રાખવું. પછે તપીલીને ઉતારીને ચુહુલાની બાજુએ ધંગાર બાહાર કાહાડી તેપર અરધો કલાક સુધી રાખવી એટલે જરબ્રુયાન તઇઆર થશે.

૭૧૦ ગોશતની કારી—એક રતલ શારૂ ગોશત, ૦ાા શેર પાણી, કારીનો મશાલો(જુએ નાં૦ ૬૧૩ ગોશતની કારીમા નાખવાનો મશાલો.) તથા (નાં૦ ૬૧૧) જો નાં૦ ૬૧૧ મા વાલો કારીનો મશાલો નાખો તો તે નાધલા ૩ ચંમચા ભરીને લેવો, અને જો નાં૦ ૬૧૩ માનો કારીનો મશાલો નાખોતો તેમાથી આશરે પાશેરનો ગોલો લેવો. એ મશાલાની શાથે કાંદા બેં, લશણની કુલી એક. બદામ નંગ ૧૦, લવંગ ૬, જરાક જાવંતરી તથા તજ અને થોડો લીંબુનો રશ લેવો. પેહેલા ગોશતના કટકા કરી ધોહીને એક તપીલીમાં ૦ાા શેર પાણી તથા એક તોલો નીમક નાખી બાફવા મુકવું. ને તેમા જરાક ઘીઇ નાખવું. અને તે પાણીમા ગોશત નરમ થાય તેઆંસુધી ચુહુલાપર રેહેવા દેવું. પછે ગોશતને બાહાર કાહાડી તેના શેરવાની અંદર તજ, લવંગ, બદામ, એલચી, લશણ તથા જાવંતરીને ઓખરા કરી નાખવા. પછે એક બીજી તપીલીમા ૦ા શેર ઘીઇ નાખી કાંદાને તથા લશણને ઝીણો કાપી લાલ કરવો. પછે તેમાં કારીના મશાલાનો ગોલો જુઓ નાં૦ ૬૧૩) નાખી તે મશાલાને ભુંજવો, ભુજતી વખતે ચમચ ફેરવીઆ કરવી જે મશાલો તલીએ લાગી નહી જાય. પછે તપીલીને એથે ઉતારી તેમાં પેલા રશ તથા ગોશતના કટકાને નાખવા. તેઆર પછે ખમનેલા નાલીએરનુ દુધ ૦ાા શેર કાહાડવું તથા આશરે લવટાંક આમલીનુ પાણી કરી એ બેઉને ગોશતની તપીલીમા નાખવું. પછે તેમાં ખીજું ૦ાા શેર પાણી રેડી બે કકરા પડને ઉતારવી. ખાતી વખતે લીંબુંનો રશ નાખી એ કારી ખાવામાં લેવી. એજ પરમાણે મરઘીની કારી બનાવવી. પણ તેમાં ગોશતને બદલે મરઘીના કટકા નાખવા.

૭૧૧. પીલાની કારી—એક નાધલા પીલાને શમારી શફ કરી ધોહીને તેના સાંધામાથી કટકા કરવાં. પછે તેને શેાજ્જા પાણીથી ફરીથી ધોહી નાખવા. પછે તેમાં અરધો તોલો નીમક નાખી મેલવવું. તેઆરબાદ તપીલીમાં ૧ લવટાંક ઘીઈ નાખી તેમાં કાંદાને કાપી લાલ તલવો, પછે તેમાં પીલાના કટકા નાખી મરજીમાં આવે એટલો (પીલાના પરમાણુ પરમાણે) કારીનો મશાલો (જુઓ નાં૦ ૬૧૨ તથા ૬૧૩) નાંખવો, પછે તરણ ગલાશ ભરી ઉપર પાણી રેડવું, તથા કોપરાનું અરધુ પેઆલુ દુધ નાખી, બધાને મેલવી દેઇ ચુહુલા ઉપર ૧૦ મીનીટ રેહેવા દેઇ ઉતારવી. પછે ઉપરથી લીંબુ નીચવી ખાવી. એજ પરમાણે માછલીની કારી બનાવવી.

૭૧૨ મરઘીની કારી—મરઘીને કકરતાં

પાણીમાં ધોઈને પીછ કાડાડી નાખી તેના કટકા કરી. આંતરડાં કાહડી નાખીને પાણીથી કટકાઓને ધોહોવા. પછે તેમાં એક તોલો નીમક તથા એક નાધલો ચમચો ભરીને કારીના મશાલામાં (જુઓ નાં૦ ૬૧૧) આંથવા તેઆરબાદ એક તપીલીમાં ૦ા શેર ઘીઇ નાખી એક મોહોતા કાંદાને ઝીણો કાપીને લાલ કરવો, અને તે લાલ કીધેલા કાંદામાં કારીનો (જુઓ નાં૦ ૬૧૩ થોડો મશાલો લાલ કરી ચમચે ફેરવવો કે તલીએ લાગી નહી જાય. પછે તેમાં મરઘીના કટકા નાખી ૧ા શેર (૧ા બાટલી) પાણી રેડવું, તથા નાલીએરનું ૦ા શેર દુધ અને આમલી નવટાંક લેઇ તેનુ એક કાંશીઓ પાણી કરી તેમાં નાખવું. પછે ચુહુલા પર મેલી બરતું કરી કકરા આવે અને મરઘી નરમ થાય એટલે ઊતારવુ, અને ખાતી વખતે લીંબુનો રશ નીચવી ખાવુ. (જુઓ ગોશતની કારી નાં૦ ૭૧૦.)

૭૧૩ મોહોતી કોલમીની કારી—મોહોતી કોલમી આશરે દશ લેવી. જો શાંધ કોલમીની બનાવવી હોયતો મોહોતી બે શાંધ કોલમી લેઇ પાણીમાં બાફવી. એ કોલમી દુબે એટલુ પાણી મેલી ચુહુલાપર મુકીને બાફવી. પછે તેના કોટલા ભાંજીને તેનો ગર કાહાડવો. તેઆર બાદ ઘીઇ નવટાંક, કાંડો પાશેર, શુકા લાલ મરચાં ૧ તોલો, આદુ અરધો તોલો, મેથી અરધો તોલો, આમલી ૨ તોલા, હલદ ૦ા તોલો, ધાના ૦ા તોલો તથા થોડી કોઠમીર અને ૨ કલી લશણ લેવાં. એમાંથી જીરૂં, આદું, મેથી, લશણ હલદ, અને નવટાંક કાંદાને પાટા ઉપર બધાને શાતે પીશવાં, તથા શુકા લાલ મરચાને ખાડણીમાં છુડીને તેમાં ભેલી નાખવાં. પછે બાકી રહેલા નવટાંક કાંદાને તપીલીમાં ઘીઇ નાખી લાલ કરી થોડો જુદો રાખવો. અને તેમા કારીનો મશાલો (જુઓ નાં૦ ૬૧૧) એક નાધલો ચમચો ભરી નાખી લાલ કરવો. પછે કોલમીને પેલા છુંડેલા અથવા પીશેલા મશાલો તથા ૦ા તોલો નીમકમાં શારીપેઠે ખરબોતીને લાલ કીધેલા કાંદાની તપેલીમાં નાખવુ. પછે જુદો કાહાડેલો લાલ કીધેલો કાંદો, ઘીઇ, ૦ા શેર દહી અને કોઠમીર તથા તરણ મરચાને ઝીણા કાપી, નવટાંક આમલીનું કાશીઓ એક પાણી કરી એ બધાને એક રશ કરી કોલમીની તપેલીમાં રેડવું, અને ચુહુલા ઊપર મુકીને પકાવવું એક બે કકરા આવે એટલે ઉતારીને ખાધામાં લેવું. જો એમાં આમલીના પાણી સાથે નાલીએરના કોપરાનું દુધ નાખશો તો ઘણી શવાડ આપશે. (જુઓ નાં૦ ૭૧૧)

૭૧૪. માછલીની કારી—એ કારી કોલમીની કારી પરમાણે બનાવવી. (જુઓ નાં૦ ૭૧૩) પણ કોલમીને આપણે બાફીને બનાવીએચ તેને બદલે માછલીને કોઇબી જાતની, છમનાની, રામશની, અથવા બોઇને શમારી ભીંગરા કાહાડી નાખી મરજી માફક કટકી કાપી, નીમક લગાડી એક બે પાણીમાં ધોહીને ઊપલી રીત પરમાણે શઘલો મશાલો નાખી બનાવવી, અને એક બે કકરા આવે કે ચુહુલા પરથી ઊતારી પારવી.

૭૧૫. મધરાશી કારી—૧ નવટાંક ઘીઇની અંદર ૨ નાધલા કાંદાને ઝીણો કાપી તલીને લાલ કરવો. પછે તેમા ૧ા ચમચે કારીનો (જુઓ નાં૦ ૬૧૨) મશાલો નાખી ચમચે મેલવી નાખવું. પછે અરધો રતલ ગોશતની કાપીને ઝીણી ઝીણી બોટીઓ કરી ધોઇને તેમાં અરધો તોલો નીમક તથા જરા છુંડેલુ આદુ નાખીને ગોશતને આંથી, લાલ કીધેલા કાંદામા નાખવું, અને ઉપરથી પોણું પેયાલું નાલીએરના કોપરાંનુ દુધ નાખી મેલવી દેઇને ચુહુલાપર અરધા કલાક શુધી ચરવા દેવું. ચરતી વખતે તેને ચમચથી ચારવીઆ કરવું કે તે બંધાએ અથવા તલીએ દાઝે નહીં.

૭૧૬. ઘણીજ શવાદદાર કારી.—ઘીઇ

નવટાંક, ૧ પૈયાલું ગાય અથવા ભેંસનુ દુધ, ૧ પાંઉની કાટરી, ૧ કાંદો, બદામની બીજ ૬ થી ૮ નંગ, ઇંડા ૨, ગોશતનો ખીમો અરધો રતલ, કારીનો મસાલો (જુઓ નાં૰ ૬૧૨) એક ચમચો ભરીને. પેહેલા કાંદાને કાપી ઘીઇમાં તલીને લાલ કરવો, તથા પાંઉની નાધલી કાતરીને અરધુ પેઆલુ દુધમાં ભીંજવી રાખવી, અને બદામને છોલી બારીક ખમણવી, તથા બાકી રહેલા અરધા પેઆલા દુધમાં બે ઇંડાને શારીપેરે દોહોવી તેમાં ખીમા, કારીનો મશાલો, અને થોડું ઘીઇં, તથા પાંઉની દુધમાં ભીંજવેલી કાટરી નાખો બધાને શારીપેરે એક રશ કરી મેલવી નાખવું. પછે એક "પાઇદીશમાં" માખણ અને લીંબુનો રશ લગાડીને ઉપલી મેલવણી તેમાં નાખી, અરધો કલાક શુધી આતશના ધીમા ઇંગારપર ભુંજવા મુકવી. પછે ચાવલની શાતે ખાવી.

૭૧૭. **ઝીંગા અથવા કોલમીનો મશાલી તીખો પાટીયો**—૧૦૦ નાધલી કોલમી અથવા ઝીંગા લેવા, આદુ ૨ તોલા, લીલા મરચા ૨ તોલા, ૪ લીંબુની છાલ, નીમક ૩ તોલા, કાંદા નાધલા ચાર, ઘી પાશેર. પેહેલા કોલમીને પાણીમાં બાફી કાહાડીને કોટલા કાહાડી નાખવા, અને કોટલામાંથી નીકલતાં ઘર (કોલમી) ને એક શોજના પથરના પાટા ઉપર મુકી જરા જરા શાકો છાંટીને બારીક પીશવી. પછે આદુ, મરચાં તથા લીંબુની છાલને શારીપેરે પાટા ઉપર જુદી પીશવી, અને નીમકને તે ચાર લીંબુના રશમાં નાખી એ રશને છુંડેલી કોલમીમાં નાખવો; તથા મરચાં આદુનો મશાલો નાખી બધાને શારીપેરે મેલવી દેવું. તેઆરબાદ કહડાઇમાં કાંદાને ઝીણો કાપી ઘીમાં લાલ કરી ઉપલી મેલવણી તેમાં નાખી ચુહુલાપર થોડો વાર રેહેવા દેઇને ઉતારવું.

૭૧૮. **માછલીનો પાટીયો**—છમના, રામશ અથવા કોઇબી જાતની માછલી ૧ શેર, ચોખાનો દરેલો આટો અરધી નવટાંક, ઘી નવતાંક, કાંદા ૦। શેર, થોડી કોઠમીર, અરધો તોલો આદુ, નીમક ૨ તોલા, લશણની કલી ૦।। તોલો, તજ, એલચી, લવંગ એ દરએક ૨।। વાલ. મરચા ૬ નંગ (જો ઘણો તીખો નહી કરવો હોયતો થોડા મરચાં લેવાં) પેહેલા માછલીની કટકી કાપી નીમક લગાડી ધોઇને શાફ કરવી. પછે બધો ઉપર કહેલો મશાલાને પાતા ઉપર પીશીને માછલીને લગાડવો. તથા ૦। તોલો હલદ નાખવી. પછે એક શોજની તપીલીમાં ઘી નાખી તેમાં કાંદાને ઝીનો લાલ કરી તથા તેમા જરાક જીરૂં નાખી ચમચે ફેરવીને તેમાં માછલી નાખવી. પછે થોડી આમલીનું દોહોરૂ (આમલીને એક કાંશીઓ પાણીમાં નાખીને હાતે કરી ચોલવી) એક કાંશીઓ કરી આટો નાખી મેલવીને માછલીની તપીલીમાં રેડવું. બે કકડા પડે એટલે માછલીને દાબી જોઇ નરમ થાએ એટલે ચુહુલાપરથી ઉતારવી. પણ તેમાં ચમચ ફેરવવી નહી, જો કેરીનો પાટીઓ બનાવવો હોયતો કાચી કેરી છોલી તેની ચીરો કાપી માછલી ચુહુલાપર મુકતી વખતે નાખવી. પછે માછલી ચરવા આવેકે ઉતારવી.

૭૧૯. **બાફેલા ચાવલ**—૧ શેર રાધવાના ચોખાને બે વખત થંડા પાણીમાં ધોહોવા. પછે તે ચોખાને એક કલઇની તપીલીમાં મુકી ૨ શેર પાણી રેડી ૧।।। તોલા નીમખ નાખી ચુહુલાપર મુકીને ઉકાલવા. જેઆરે ચોઓ દાબી જોયાથી નરમ માલમ પડે એટલે ચમચથી ચાવલને ઉપર નીચે ફરી, તરતજ ચારણી અથવા ઓહીયામાં ચાવલ નાખી ૧૦ મીનીટ રેહેવા દેવાં, કે જેથી ચારણીમાંનું પાણી બધું નીકલી જશે. પછે તે ચારણીમાંના ચાવલને પાછા તપીલીમાં નાખી આતશની ગરમ ભેહભત અથવા ઇંગાર પર મુકવા એટલે ચાવલ ગરમનાં ગરમ રેહેશે. એવી રીતથી બાફેલા ચાવલ કારી સા

તે ખાવામાં આવેછે. બીજું—ઉપર કહેલા પરમાંણે ચાવલને ધોહી તેમાં ૧ાા બાતલી પાણી તથા ૧ાા તોલા નીમખ નાખી ચુહુલાપર મુકવા અને જેઆરે બધું પાણી બલી જઈ બાફણ વલવા આવે કે ચમચ કરી ૧૦ મીનીટ રાખીને ઉતારવાં. પણ જો ચાવલનો દાણો કરક જણાયતો ઉપરથી જરા પાણી છાંટી ઈંગાર પર જરાવાર રેહેવા દેઈને ઉતારવા.

૭૨૦. **મધરાશી ખીચડી**—અરધો શેર રાંધવાના ચોખાને થોરી તુવરની દારની શાતે ધોહી નાખવાં. પછે એક તપીલીમાં ૦ાા તોલો આદુંના ઝીણા કટકા, જાવંતરી તથા ૦ાા તોલો નીમક અને ૧ા શેર પાણી નામી ચુહુલા ઉપર મુકી ઘણા કકરા આવે તથા ઉભાહ જાય તેઆં શુધી રેહેવા દેવી. પછે ચમચથી તલીએ ઉપર કરી જરાક ઘી નાખી, ચારણી અથવા ખોહીઆંમાં ખીચડીને નાખી તેમાંનું પાણી બાહાર કાહાડી નાખવું. તેઆર બાદ ૩ ઈંડાને કઠણ બાફી ઉપરથી કોટલા કાહાડી નાખીને બબે કટકા કાપવાં, પછે એક અથવા બે નાધલા કાંદાને ઝીણો કાપી એક બીજી તપીલીમાં નવટાંક ઘીનાખી ચુહુલાપર મેલી કાંદાને લાલ કરી થોડો કાહાડી લેઈ તેમાં ખીચડી નાખી ચમચે કરી તલીએ ઉપર કરવી, અનેઉપરથી ઈંડાના કાપેલા કટકા તથા બાકી રહેલા તરેલા કાંદો નાખી ઉતારવી. આ ખીચડી ઘણી શવાદ દાર થાએછે. (પણ એ ખીચડીમાં હલડ નાખવીનહીં.)

૭૨૧. **બદામ દરાખના ચાવલ**—એક શેર રાંધવાના ચોખાને બે વખત મોકા પાણીથી ધોહવા. પછે એક તપીલીમાં ૦। શેર ઘી નાખી તેમાં એક નાધલો કાંદો કાપી લાલ કરવો. પછે તેમાં ચાવલનો ગરમ મશાલો (જુઓ ના૦ ૬૧૫) ૦ાા તોલો નાખીને ચમચે કરી કાંદાની શાતે મેલવી દેવો પછે પેલા ધોએલા ચોખા તેમાં નાખી ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરીને ચોખાને જરા લાલ કરવાં. લાલ થવા આવેકે તેમાં ૧ાા શેર પાણી તથા દોર તોલો નીમક નાખી ચુહુલાપર બલતુ કરીને મુકવું. જો ચોખા નવા હોયતો એથી ઓછું પાણી રેડવું. ચોખા ચરીને છુટાં (બાફણ) થવા આવેકે ચમચ કરી, ચુહુલામાંથી બલતું કાહડી નાખી ઈંગાર ઉપર રેહેવા દેવા. (ચાવલનો દાણો દાબી જોઆથી જો નરમ માલમ પડેતો ચાવલ તઈઆર થએલા સમજવા, અને જો કરક હોએતો જરા ઉપરથી પાણી છાંટી ઈંગારપર રેહેવા દેવા. પણ તલીએ ચાવલ દાજે નહી તેની સંભાલ રાખવી.) તેઆરબાદ ૧ નવટાંક બદામની બીજ તથા નવટાંક દરાખને ઘીમાં તલીને લાલ કરી હલાએદી રાખવી, તથા કવાબની ઝીણી ગોલીને તલીને જુદી રાખવી. પછે ચાવલને રકાબીમાં કાહડતી વખતે તપીલીમાં તરેલી બદામ, દરાખ તથા કવાબની ગોલી નાખી ચમચે કરી મેલવી નાખવું. જો એ ચાવલને કેશરીઆં બનાવા હોયતો પાંચ વાલ કેશર લેઈ તેને લીંબુના રશમાં ભીજવીને, બાફણ વલતી વખતે તપીલીમાંથી થોડા ચાવલને કાહડીને તેમાં ખરમોટી, તપીલીમાના ચાવલમાં નાખી ચમચ કરવી. જેથી કેશરીઆ ચાવલ થશે.

૭૨૨. **બાફેલી ખીચડી**—૦ાા શેર તુવરની દાલને પાણીથી ધોહી એક તપીલીમાં ૩ શેર પાણી રેડી તેમાં ધોએલી દાલને નાખી ચુહુલાપર મેલવી. પછેદાલ ફાટવાપર આવેકે ઉતારવી. પછે દોહોર સેર રાંધવાના ચોખાને ધોહીને દાલવાલી તપીલીમાં નાખી તેમાં ૨ તોલા નીમખ ૦। તોલો દરેલી હલડ નાખી ચુહુલાપર મુકવી, ખીચડી ઉભાવાપર આવે એટલે ચમચથી તલે ઉપર કરી, ઈંગાર ઉપર રેહેવા દેવી. ચરીને ચોખા નરમ થાય એટલે ઉતારવી, અને ઉપરથી ૦। શેર ઘી નાખવું. કેટલાક લોકો દાલ તથા ચાવલને શાતે ભેલીને રાંધેછે. પણ તેમ રાંધતી વખતે દાલ નવી હોવી જોઈએ.

૭૨૩. દહી બનાવાની રીત—૨ શેર દુધને કલઇની તપેલીમાં નાખી ચુલાપર મેલીને બે તરણ કકરા પાડીને ઉતારવું. પછે થંડું થાય એટલે બે પઈશાભાર છાસ, નહી તો કે જરા ખાટું દહી ભેલી કોરાવાશણમાં અથવા બીજી શેાજી તપેલીમાં નાખી ધાકણું ધાકી હલાએહી .જગાપર એક રાત રાખવું. પણ આપણા લોકોને જો ચોખે જ ગેાનુ દહી બાંધવું હોયતો એમાં ખાતાં લીબુની જરા ચીર નીચવીને ઉપલી રીત પર માંણે બનાવવું.

૭૨૪ મલાઈ દુધની—૫ શેર દુધને શેાજી કહડાઇમાં નાખી ચુલા ઉપર મુકીને બલતું કરવું. પછે તે દુધ ઉકલીને જે તર (પોપડી) બંધાએ તેને જીણા નાકાની ચમચથી કાહાડીને પોહોલી રકાબી અથવા ખુમચીમાં એકતી કરવી. એ પરમાણે જરા જરા રહીને ઉકલતાં ઉકલતાં જેટલી પોપડી (તર) આવે તેટલી ગહરી ગહરી કાહાડી લેવી. એ રીતે જેટલું દુધ હોય તેની મલાઈ કાહાડી લેવી. જો મરજીમાં આવેતો ૧ શેર ખાંડ મેલવવી તથા તેમાં ચારોલી, બદામની બીજ અને દરાખ નાખીઆથી વધારે શવાડ આપશે.

૭૨૫ ખીર બનાવાની રીત—અરધો શેર ધઉના રવાને શેાજી તપેલીમાં નાખી તેમાં બશેર પાણી રેડવું. પછે ચુલાપર મુકીને બલતું કરવું. જેઆરે કકરો પડે કે કરછીએ કરી જાંહાં સુધી રવો ચરીને ઘારો થાય ત્યાંસુધી ઘુંટીઆ કરવું. પછે તેમાં અરધો શેર ગાયનુ દુધ તથા અરધો શેર ખાંડ નાખી કરછીએ કરી ઘુંટી બધાને એક શરખુ મેલવી દેઇ કકરો પડેને ઊતારવું. ઉતારતી વખતે તેમાં એલચી દાણા તથા અરધુ જાયફલને છુંડાને મેલવી નાખવું. જો એમાં બદામની બીજો તથા દરાખ નાખીને ખાધી હોયતો વધારે શવાદ આપશે.

૭૨૬ ચોખાની કણુકી રાંધવાની રીત—૦॥ શેર રાંધવાના ચોખાની (જીરાશાલ) કણુકી લેઇને બે વખત પાણીથી ધોહોવી. પછે એક તપેલીમાં ૦॥ શેર પાણી નાખી ચુલા પર મુકીને બલતું કરવું, તથા તેમાં ૦॥ તોલા નીમક નાખવું. પછે બાફણ વલતી વખતે (ચોખા નરમ થાય એટલે) ઉતારીને તેમાં ૦॥ શેર દુધ તથા ખાંડ મીથાશને વાશતે નાખીને કરછી કરછીએ ઘુંટીને પાછી ચુલા પર મુકીને કકરો આવે એટલે ઉતારવી.

૭૨૭ જુણી દાલને.જલદીથી ચેરવવાની રીત—જો દાલ જુણી હોય અને ચરતી નહી હોય તથા ચરતાં ઘણો વાર લાગતો હોયતો તેમાં પાપડીયો ખારો ૦।, પઇશા ભાર નાખવો, અથવા ખાખરાનુ પાંદડુ શુંકુ નાખવું. અથવા એક શોપારીનો કટકો નાખવો, એટલે તે દાલ ચડીને ગલી જશે.

૭૨૮ મરઘીને જલદીથી ચેરવવાની રીત—જો મરઘી ચરે તેવી નહી હોય અને મોહોટી તથા "તક" હોય અને તેને જલદી ચેરવવી હોયતો એક ચમચો ભરીને શરકો તેની ચાંચ ચીરીને નાખવો (પાવો) પછે તેને કાપી શમારીને રાંધવી.

૭૨૯ બેકીંગ પાઉડર—"૬ આઉંસ કારબોનેટ આફ શોડા," ૪ આઉંશ "તારતારીક આંસીડ," ૨ આઉંશ શેાજી ખાંડ. ૧ આઉંશ નીમક એ બધાને મેલવી નાખી એમાથી ૧ ટી ઇસપુન (નાહાની ચમચી)ભરીને ૧ રતલ આતામાં નાખવી.

૭૩૦ ચીકીન પાઇ—નાહના પીલા ૨, થોડો ગોંશતનો ખીમો, ૧ કપ ઘી, થોડુ માખણ તથા મેદો, ઇંડા ૪, જરા મરી અને ખમનેલ્લુ જાયફલ. પેહેલા ચીકીનને શમારી નાહાના નાહાના કટકા કાપવા. પછે તેમાં મરી, નીમખ, જાયફલ વગેરેનો મશાલો લગાડવો પછે એક "પાઇદીશ" માં (તે દીસની કોરની અંદરની બાજુએ તથા નીચે) ખાજાના માનનુ પડ વણીને પાંથરવું, અને ખીમાને મરી તથા નીમક વગેરે મશાલામાં આઠીને તે માનના પડ ઊપર પાંથરવો ત્યાર

બાદ ચીઝીનના કટકા તેપર મુકવા પછે પાછુ તેની ઉપર ખીમાનું પડ ફરી ઉપર બાફેલાં ઈંડાંના પડ કરવાં. એ પ્રમાણે એકની ઉપર એક અવાર નવાર પડ કરવાં પછે તેમાં થોડુ પાણી નામી, ખાજાના માનનુ પડ રોટલી જેવું પોહોલુ વણી તે દીશ ઉપર ઢાંકી રકાબીની કોર શાથે દાબી વલગાવું તથા ઈંડાંની શફેતી ઉપર ચોપડી ૧ કલાક શુધી ભઠી ઉપર ભુજવા મુકવું. એ પાઇ ભુજાઇને તઇયાર થાય એટલાં કાંઇક તરકારી કાંદા, જવંતરી અને મરી મશાલો આપેલી ગરેવી અથવા થોડા માખણની અંદર મેંડાનો આટો મેલવવો અને જયારે પાઇને ભઠી ઉપરથી કાહાડે તે વખતે તેના ઉપરના માનના પડને નાકુ પાડી એ ગરેવી તેમાં રેડવી અને ફરીથી જરા ગરમ કરવી.

૭૩૧ મતન પાઈ—૨ રતલ લંટાંગરીનુ ગોશત, ૦ll તોલો નીમક, મરી તથા છુડેલું આદુ. ૩ બુકા અને થોડો ખીમો. પેહલાં ગોશતને કાપી તેના પટલા કટકા કરી તેમાં નીમક, મરી તથા આદુ લગાડવું પછે પાઈદીશમાં ફરતી ગોલ બાજુએ માનની કોર બાંઢવી ત્યારબાદ તેમાં ગોશતનાં કતકા નાખી, ઉપર ખીમાનુ પડ કરવું. પછે ફરીથી ઉપર ગોશત તથા છુતા છુતા કાપેલા બુકા નાખવા. એ પ્રમાણે અવાર નવાર કરીયા કરવાં પછે તેમાં કાંદા, મરી તથા ગોશતની બનાવેલી ગરેવી નાખી તેની ઉપર અરધો ઇંચ જાડુ માનનુ પડ વણીને ઢાંકવું, અને તે માનના પડને રકાબીના પડ શાથે જરા પાણી લગાડી આંગલી આંગલીએ બેઉની ધાર દાબી ૧ll કલાક શુધી ભઠીમાં ભુંજવા મેલવું.

૭૩૨ મીનશ (ખીમો) પાઈ—૦ll રતલ ગોશતના ખીમામાં ૦ll તોલો નીમક જરા છુડેલુ આદુ, લવંગ, એલચી, જાયફલ તથા મરચાં વગેરેનો મશાલો નાખી સારી પેઠે આઠી મુકવો પછે એક "પાઇદીશ" માં તથા તેની આશપાશ પાટલુ માનનુ પડ પાંથરવું, અને તેમા ખીમો ભરી. થોડી તલેલી બદાંમ તથા દરાખ નાખી તેની ઉપર બીજુ માનનું પડ ઢાંકી ૨૦ થી ૩૦ મીનીટ શુધી તેજ આતશની ભઠીમાં ભુજવા મુકવું. પછે ૧ ઇંડાંની શફેતીને ખુબ દોહેવી ફીણ કાહાડીને જયારે તે રકાબી ભુજઈ રેહેવા આવે ત્યારે તેની ઉપર છાંટી ખાંડ ભભરાવી એક બે મીનીટ ફરીથી તે રકાબીને ભઠીમાં મુકવી કે શફેદી શુકાઇ જાય પછે ગરમ ગરમ ખાવી.

૭૩૩ ખીમાનાં સમોસા—ખીમાને ઘીમાં સારી પેઠે રાંધી, તેમાં ઘીમાં તરેલી બદાંમ તથા દરાખ નાખીને તરણ ખુણાના માનના બીરાં બનાવી તેની અંદર થોડો થોડો ખીમો ભરીને ઘીમાં તલી કાહાડવા. (જુઓ ખાજાના માનનુ પડ નાο ૬૨૭)

૭૩૪ માવાના સમોસા—તરણ અથવા ચાર ખુણાના ખાજાના માનના બીરાં બનાવી તેમાં દુધનો માવો ભરી સમોશાને ઘીમાં તલી કાહાડવાં. (જુઓ ખાજાના માનનુ પડ નાο ૬૨૭)

૭૩૫ પટેટાની પુલી—ગમે એટલા પટેટા લઇ તેને પાણીમાં બાફવા પછે તે પટેટાને છોલી ખુબ બારીક મશલી નાખવા પછે તેમાં ખપ જોગો આટો નાખી તેની પુલી વણીને બુડતાં ઘીમાં તલી કાહાડવી તલાઇ રહે કે માખણની સાતે ખાવી.

૭૩૬. પટેટા તથા ખીમાની પુલી—પટેટાને બાફી છોલીને ખુબ બારીક મશલી તેના કોડીયાં બનાવવા પછે તે કોડીઆમાં ઘીમા રાંધેલો ખીમો થોડો થોડો ભરી ઇદાની દાલ તથા પાઉની ક્રીમમાં બોરીને ઘીમાં તલી કાહડવી.

૭૩૭. મશાલેદાર કબાબ—ગોશત ૦ll શેર, ઘી ০ શેર, કાંદા ૧ નવટાંક, ઈંડુ ૧. ચણાની દારનો આતો ૧ તોલો, લવંગ ০ll માશો, એલચી ০ll માસો, તજ ૧ તોલો, વલીઆરી ০ll તોલો આદુ ০ll તોલો, ધાણા ০ll તોલો, મરી ૨ માશા, નીમખ ০ll

તોલો, ચરબી ૧ તોલો, દહી નવટાંક. પેહેલા ગોસટનો ખીમો કરવો, પછે થોડા કાંદાને ઝીણે કાપી થોડો ઘીમાં વહગાર આપવો. અને તેમાં જરા પાણી, નીમક અને દરેલા ધાણા નાખીને પાણી બલે ત્યાંહર ચુલા ઉપર હીલગ્યાં કરવું, પછે બાકીનાં બધા મશાલાની સાતે ખીમાને ખુબ છુંડીને તેમાં દહીને તથા ઇંડાની સપેતીને ઊમેરવી, અને તેના ગોલ કવાબ કરીને ઘીણીમાં તરવાં.

૭૩૮. ચોખાના કવાબ—ા રતલ ચોખા, ૧ાા પેંટ દુધ, થોડી ખાડ, તજ તથા લીંબુ એકની છાલ, ૧ ઇંડું, થોડી પાઊની પોપડીનો છુંડેલો ભુકો. ચોખામાં તજ, લીંબુની છાલ, તથા ખાંડ નાંખી તે નરંમ તથા પોચા થાય ત્યાં સુધી દુધમાં ઊકાલવા ત્યારબાદ ચુંડુલા ઉપરથી ઊતારીને તેણે છેક ઠંડુ પડવાં દેવું. પછે તેના ગોલ કવાબ બનાવવા; અને તેમને દોહોવેલા ઇંડાંમાં ગગડાવી, પાઊના પોપડાનાં ભુકામાં ગગડાવવા. પછે એક પેનામાં ચરબી નાખી તેમાં કવાબને તલી કાહડવાં. પછે કાગલમાં નાખી તેમાની ચરબી ગાલી કાહાડવી, અને તેની ઉપર ચાલેલી ખાંડ ભભરાવીને ખાવા.

૭૩૯ પટેટાના કવાબ—૧ રતલ પટેટાને પાણીમાં બાફી નરમ કરવાં, અને તેની છાલ કાહાડી નાખી શારી પેઠે ગુંડી (છુંડી) ને માવા જેવા કરવાં. પછે તેમાં ૧ નાહની ચમચી નીમક. જરા ખમણેલું જાયફલ, દરેલાં મરી અને ચાર ઇંડાંની દાલ નાખી શારી પેઠે બધાને મેલવી દેવું. ત્યાર બાદ તે માંહી થોડો પટેટાનો માવો લેઇ તેના ગોલ કવાબ વાલવા અને તે કવાબને બીજા દોહોવેલાં ઈંડાંમાં ગગડાવી, પાઊના પોપડાની ભુકીમાં લપેટી કડાઇમાં ઘી નાખી તેમાં તલી કાહડવા.

૭૪૦. તીખાં તરેલા કવાબ—૧ રતલ ગોશત, લવંગ ૦ા તોલો, ૫ વાલ દરેલી હલદ, આદુ ૧ તોલો, ધાણાજીરાંનો મશાલો ૧ તોલો, દરેલાં મરી ૧ તોલો,ા નીમક • તોલો, અને મરજીમાં આવે એટલા મરચાંનો છુંડેલો મશાલો પેહેલા ગોશતનો ખીમો કરવો પછે તેમાં ઉપલો શઘલો મશાલો છુંડીને તેમાં નાખવો, પણ આદુને માતર છુંડીને રશ નાખવો. પછે ખીમાંને એ મશાલામાં આથી થોડા કલાક રેહેવા દેવું. ત્યારબાદ તેના ગોલ કવાબ બનાવી પેનામાં ઘી નાખીને તરવા. જો નરમ કવાબ કરવા હોયતો તે તરાએ એટલે તેમાં થોડું પાણી નામી વાશણને ઢાંકી કવાબને ચરવા દેવા. પછે લીંબુ નીચવી ગરમ ગરમ ખાવા.

૭૪૧ ભુજેલા કવાબ—(જુઓ ના૦૭૪૦) ઉપલી રીત પ્રમાણે ગોશત તથા મશાલો લેઇ તેમાં આઠીને થોડા કલાક રેહેવા દેવું—પણ એમાં આદુ ઘણું લેવું નહી કેમકે કવાબ ભુજતી વખતે વેરાઇ જાયછે તેથી ગમેતો જરાક આદાનો રસ નાખવો. પછે તેના ગોલ કવાબ વાલી, લોખંડની સીકને જરા ઘીનો હાત લગાડી તેમાં તે કવાબને એશવા પછે કોલશાનો ધગધગતો દગાર પારી તે ઉપર કવાબની સીકને ભુજવા મેલવી, અને સીકને ફેરવ ફેરવ કરતાં જવું. જારે કવાબ લાલ થાય એટલે ઊપર ઘી લગાડી સીકમાંથી કાહાડી, લીંબુ નીચવીને ગરમ ગરમ ખાવા. શંભાલ રાખવી કે સીકને આતશ લાગીને કવાબ બલી નહી જાય, તેથી ભુજતી વખતે સીકને જરા અતરંગ મેલવી. કવાબ વાલતી વખતે જરા પાણીનો હાત લેતા જવું કે કવાબ હાતને વલગે નહીં.

૭૪૨ કોલમીના કવાબ—જેટલી જોઇએ એટલી કોલમી લેઇ તેનાં કોટલાં ઉપરથી કાહાડી નાખવાં પછે કોલમીને નીમખ લુગાડી પાણી શાફ કરી છુડીને નરમ માવા જેવી કરવી, અને તેમાં છુડેલો ગરમ મશાલો, મરી, હલદ, જરા છુડેલો કાંદો અને મરજી માફક મરચાંનો છુડેલો મશાલો નાખી સારી પેઠે બધાને મેલવી નાખવું. પછે

ચુલ્હા ઉપર પેયાનો અથવા લોહોડી મુકી તેમાં મીઠું તેલ અથવા ઘી નામીને કકરાવવું ત્યારબાદ પેલી છુડેલી કોલમીમાંથી થોડી થોડી લેઇ હાતની ઉપર આંગલે આંગલે થાપી પોહોલા ભજીયાં જેવી બનાવી તલી કાહાડવાં. એ ગરમ ગરમ ખાવાથી વધારે સવાડ આપેછે.

૭૪૩ બદાંમ દરાખના કવાબ—ા રતલ ગોશતનો ખીમો, જરાક આદુનો રશ ાા તોલો દરેલાં કાલાં મરી, ા તોલો નીમખ, ા તોલો દરેલો ગરમ મશાલો અને જરાક દરેલી હલદ નાખી ખીમાને સારી પેઠે આઠવો. પછે તે ખીમાના કોડીયાં બનાવી તેમાં ધીમાં તરેલી બદાંમ દરાખ ભરીને કવાબ વાલવા પછે દોહોવેલા ઇંડાંમાં કવાબને ગગડાવી પાઉના પોપડાના ભુકામો લપેટીને કડાહમાં બુડતું ઘી નાખી તેમાં તલી કાહાડવા.

૭૪૪ ઈંડાંના કવાબ—(જુઓ બદાંમ દરાખના કવાબ નાં૦ ૬૪૩) પણ બદાંમ દરાખને બદલે ઇંડાંને કઠણ બાફી, કોટલાં કાહાડી નાખી તેના ચાર ચાર કટકા કાપી તે ખીમાના કોડીયાં બનાવી તેમાં ઇંડાંનો કાપેલો એક એક કટકો મેલીને કવાબ વાલવા પછે તેને દોહોવેલાં ઇંડાંમાં બોરી. પાંઉના પોપડાની ભુકીમાં લપેતી, કડાહમાં બુડતું ઘી નાખી તેમાં તલી કાહાડવા.

૪૪૫ ચોખાનો ચુરમો—ાા રતલ ચોખા ઉપર ૩ શેર પાણી ઉકાલીને રેડવું અને જેલી જેવું થાય ત્યાં સુધી ચોખાને ઉપશાવા. ત્યારબાદ ાા રતલ ચણાની દાલના આટાને આગમજથી થંડાં પાંણી શાથ કાલવી ઉપલી મેલવણીમાં ઉમેરી બેઉને સારી પેઠે એક રશ કરવું. પછે તેમાં પાંચ આંઉસ કાંદાને સારી પેઠે ચોખા દઇને નાખવા, તથા માખણ, નીમખ અને મરી ઉમેરવું પછે એ આખી મેલવણીને ઉકાલવા મેલવી, તથા તે ઉકલે તેટલો સઘલો વખત તેને કાલવ્યા કરવી.

૭૪૬ સાદા કતલેસ—એક રતલ ગોશતમાંથી નકી ભરેલી લાંબી બોટીઓ કાપી શાક છુંદવાના છરાથી થાપ મારીને દરએક બોટીઓને પાટલી કરવી. (જો ખાટકીની પાશે બજારમાંથી કતલેશ કરાવીઆ હોયતો જાહાજી મેહનત પડશે નહી) તથા ાા તોલો આદુ, ાાા તોલો નીમક, ા તોલો દરેલાં મરી, ાા તોલો ધાના જીરાંનો ગરમ મશાલો, લશણની ૫ મોહોટી કલી અને જરાક મરચાંનો મશાલો લેવો. પેહેલાંઆદુને છુડીને તેનો રશ કાહાડીને કટલેશને લગાડવો. મરચાં, લશણ તથા નીમકને છુડીને લગાડવું. પછે ઉપર કહેલો બાકીનો શઘલો મશાલો નાખી તેમાં કતલેશને બે કલાક સુધી આથીમુકવા તેઆરબાદ મરઘી અથવા બતકનું ઇંડું એક કાંસીઆમાં ભાંજી દોહોવીને પાણી જેવુ કરી તેમાં એકેકો કતલેશ બોરી, પાંઉનો છુડેલો ભુકો લગાડી કડાહ અથવા પેનામાં ાા શેર ઘી નાખી તેમાં લાલ તલી કાહાડવા. એ પરમાણે જેટલા કતલેશ હોય તેને ઇંડામાં તથા પાંઉમો બોરીને તલી કાહાડવા. જો ઇંડું થઇ રેહતો બીજુ ઇંડુ ભાંજીને દોહવીને પાણી જેવું કરવું.

૭૪૭ મટનના કતલેસ—એક ગોશતની લટાંગરીને જેયાં સુધી ખરાબ નહી થાય ત્યાં સુધી તાંગી રાખવી, અને તેમાંથી આડી કાતરી કાપીને તે એક એક કાટરીને ઉપર કહેલો શાદા કતલેશમાં કહેલો બધો મશાલો જરા જરા લગાડીને આટામાં નાખીને ખરમોટવી પછે પેઆનામાં ઘી નાખી ધગધગતા ઇજારના ચુલ્હાપર મુકીને ૨૦ મીનીટ રેહેવા દેવું પછે ચુલ્હાપરથી ઉતારીને ખાધામાં લેવા.

૭૪૮ પેપર કતલેસ—ગોશતની લટાંગરીમાંથી ાાા ઇંચ જાદાઇના નાધલા કટકા કાપી કાહાડવા, અને તેને છરાની થાપથી શરખા કરવા પછે એક ઇડાને કાંશીઆમાં ભાંજી દોહોવીને પાંણી જેવું કરી તેમાં ગો

શતના કટકાઓને બોલી કાહાડી નીમક ૦। તોલો, દરેલાં મરી ૦। તોલો, હલદ દરેલી ૫ વાલ, ગરમ ધાણા જીરાંનો મશાલો ૦।। તોલો એ બધા મશાલાને સાતે મેલવી નાખી ઇંડામાં બોરેલા કટલેશને એ મશાલો બેઉ બાજુએ લગાડી, દરએક કટકાને મીઠાઇના કાગલમાં લપેટવા પછે તેજ આતશ ઉપર ગલેલને મુકવી. ગલેલ ગરમ થાએ કે તેપર ચરબી લગાડવી જેથી ભુજવા મુકેલા કટલેશ ગલેલ ઉપર વલગી નહી જાશે. તેઆરબાદ કાગલમાં વીટાલેલા કટલેશને ગલેલપર મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને ભુજવા. ભુજાઇને નરમ થાએ કે એક કાચની રકાબીમાં થોરૂ તાવેલુ માખણ નાખી તેની શાતે ખાવા.

૭૪૯. **ગરેવીના કટલેશ**—ઉપર શાદા કટલેશ બનાવવાને કહેલાછે (જુઓ નાં ૭૪૬.) તેજ પરમાણે ગોશતના કટલેશ કરી, શઘલો મસાલો તથા નીમક લગાડીને થોડા કલાક રેહેવા દેવા. પણ તેમાં હલદ નહી નાખવી પછે ઇંડાને એક કાંસીયામાં ભાંજી દોહોવીને પાણી જેવું બનાવી તેમાં કટલેશને બોલી કાહાડી પાઉનો છુંડેલો ભુકો તેની બેઉ બાજુપર લગાડવો. પછે પેનામાં અથવા કડાઇમાં ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકીને તલી કાહાડવાં. પછે ખારા કીધેલા ગોશતનો રશ એક પેયાલુ લેઇને કતલેસમાં નાખી ચુહુલાપર મેલીને કકરેાપારી આતશના ઇંગારપર તપીલીને મેલી રાખવી. પછે ખાવાની થોડા વખત અગાઉ તેમાં એક નાહાલું ગલાશ ભરીને સેરીવાઇનમાં એક ગલાશ શરકો તથા નવટાંક ખાંડ નાખી મેલવી દેઇને પેલા કટલેશની તપીલીમાં ઉપરથી નામી, જરાવાર ઇંગારપર રેહેવાં દેઇને ઊતારવું. પણ જો ગોશતનો ખારો રશ તરત નહી મલેતો કટલેશને ઘીમાં તલી કાહાડી ગરમ ગરમ એક કાચની ઊંડી રકાબીમાં મેલવા, પછે થોડા ઘઉંના આટાને માખણું અથવા ઘીઇમાં શેકીને લાલક રવો, અને તેમાં અરધો કાંશીઓ કકરતું પાંણી, જરાક નીમખની ચંમટી, જરાક દરેલાં મરી અને ૦। તોલો ધાણા જીરાનો ગરમ મશાલો નાખી શેકેલા આટાને શારી પેઠે એમાં મેલવી દેઇ ચુહુલાપર મુકીને એક કકરો આવે કે ઊતારીને કટલેશની રકાબીમાં ઉપરથી રેડવું. જોઇએતો જરાક શેરીવાઇન નાખવો એટલે ગરેવીના કટલેશ થશે.

૭૫૦. **ભેજાનાં કટલેશ**—એક ભેજાને પાણીથી ધોહી તપીલીમાં થોડું પાણી નામી તેમાં તેને બાફવું. પછે થંડુ પડેને તેની ઊપરની જાલી કાહાડી નાખી તેના છરીથી કટકા કરવાં. પછે તેમાં ૦। તોલો નીમક ૦। તોલો દરેલા મરી, ૦।। તોલો ધાણા જીરાનો મશાલો, ૫ વાલ દરેલી હલદ તથા જરા મરચાંનો છુંડેલો મશાલો બેઉ બાજુએ લગાડી ઇંડાને એક કાંસીઆમાં ભાંજી દોવીને એક એકભેજાની કાતરીને તેમાં બોલી પાઉની છુડેલી ભુકીમાં બોરી, કહડાઇમાં ઘી નાખી તેમાં તલી કાહડવા. (કેટલાક લોકો ભેજાને બાફતી વખતે પાણીમાં નીમક નાખેછે.)

૭૫૧. **કોલમીના કટલેશ**—૭ મોહોટી કોલમીને એક તપીલીમાં પાણી નામીને બાફવી, બફાઇ રહેને ઉપરથી તેનાં કોટલા કાહાડી નાખવા. અને તેના માશને છુંડીને માવા જેવા કરવો. પછે તેમાં ૦।। તોલો નીમક, ૦। તોલો હલદ, ૦।। તોલો ધાણા જીરાનો ગરમ મશાલો, ૦।। તોલો દરેલાં મરી, તથા તીખાં કરવા હોયતો મરચાંનો છુંડેલો મશાલો નાખી શારી પેઠે કોલમીમાં લગાડવો. પછે તેમાથી થોડું હાત ઉપર લેઇ તેના પોહોલા જરા વજંનના કટલેશ બનાવી ને પેનામાં ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકીને તલી કાહાડવા.

૭૫૨. **તાજા ખુમલાના કટલેશ**—તાજા લાલ ચુંઇના ભરેલા બુમલા લેઇ, શમારીને આખાને આખા રાખવા. પછે તેને શારી પેઠે મીઠું લગાડો એક તરાબાની ચારણી અ

યત્રા બાંમણ્યુંની તાપલીમાં નાખો તેની ઊપર જરા ભાહારી વજાનુ મેલી અરધો કલાક શુધી રેહેવા દેવા, જેથી બુંમલાને લગાડેલું મીઠાંનું પાણી ઝરી જશે. પછે તેને શારી પે. ઠે પાણીથી ધોહી નાખી આલતી છરીથી ઊભા ચીરી છરીએ કરી તે બુમલાનો વચમેનો કાંટો કાહડી નાખવો, પછે છરીએ કરી બુમલાપર જરા કાપ મુકવા. અને જો મોહોટા બુંમલા હોયતો તેનાં કાલેશની માફક તરાણ કટકા કરવા. પછે તેમાં શારીકાની છુંડેલા કોઠમીર મરચાનો મશાલો, હલદ, દરેલા મરી. અને ગરમ મશાલો લગાડવો જો ઇએ કોઠમીર મરચાના મશાલાનો રશ નાખવો. પછે પાઊનો છુંડેલો ભુંકો બેઉ બાજુએ લગાડી ઇંડાને કાશીઆંમાં ભાંજી દોહોવીનેતેમાં કટલેશ બોરવા પછે કડાઈ અથવા પેનામાં ઘી નાખી તલી કાહાડવા.

૭૫૩. મટન ચાપ ભુંજેલા—ગોશતની લટાંગરીમાથી ૦॥ ઇંચ જાદાઇના ૦॥ રતલ કટકા કાપી કાહડવાં. પછે તેમાં ૦। તાલો નીમક, ૦। તોલો મરી, તથા ૦॥ તોલો આદુ તથા લશણની બે કલીને છુંડીને તેનો રશ અને ૦॥ તોલો ગરમ મશાલો એ બધા મેલવીને ગોશતને તરાણ કલાક શુધી એમાં આથી મુકવું. તેઆરબાદ કોલશાનો તેજી આતશ પારીઊપર ગલેલને મેલીને ગરમ કરવી, અને તે ગલેલને જરા ચરબી લગાડવી કે ચાપ ભુંજતી વખતે ગલેલને વલગી નહી જાય. પછે તેની ઊપર આથી રાખેલા ચાપ મેલવા તે ચાપ ભુંજાય તેટલા તેને ફેરવીઆ કરવા આઠ કે દશ મીનીટમાં માશ શખત થાય તથા ચરબી જલકતી દેખાય તેઆરે જાણવું કે ચાપ ભુંજાઇ રહેઆછે. પછી ઉપર લીંબુ નીચવી ગરમ ગરમ ખાવા.

૭૫૪. પટેટાં ચાપ—એક રતલ ગરદનનું અથવા ફુટનું અથવા બાવરાની કાકરનું ગોશત લેવું. અને તેના મોહોતા મોહોતા ચાપ (કટકા) કાપવા. પછે તેને ધોહી શાફ કરી આશરે શવાતોલો નીમક. એક તોલો આદુ, ૦। તોલો દરેલા મરી. ૦॥ તોલો છુંડેલો ગરમ મશાલો, તથા લશણની કરી એ બધા મશાલાને છુંડીને ગોશતને લગાડવો. પછે એક કાડો તાપીલીમા કાપી ૦। શેર ઘીમા લાલ કરી તેમાં ગોશત નાખીને તાપીલીને ઘાંકણું ઘાકવું. જરાવાર રહી ઊગારીને ગોશતમાં ચમચ ફરવી પછે ૨॥ શેર પાણી રેડી બફતું કરવું. જેયારે ગોશત ફાટવાપર આવેકે અરધો રતલ સારા મોહોતા પટેટાને છોલી ગરમ મશાલો નાખી તાપીલીમાં ગોશતની ઉપર મેલવા. જયારે પટેટા તથા ગોશત ચરીને નરમ થાય એટલે ચુહુલા પરથી ઉતારવું. ખાતી વખતે રકાબીમાં બે ગોશતના કટકા તથા એક આખો પટેટો મેલી તેબલ પર મોકલવી.

૭૫૫. હાડી ચાપ—એક રતલ બાવરાની કાકરનું ગોશત લેવું. પછે તે કાકરની એક એક પાશલી શાંધામાંથી કાપી ધોહીને તેમાં ૦॥ તોલો નીમક, ૧ તોલો આદુ. તથા લશણની ૩ કલી, ૦। તોલો દરેલા મરી, ૦॥ તોલો દરેલો ગરમ મશાલો, હલદ ૫ વાલ, આદું તથા લશણને છુંડીને ગોશતમાં નાખવું. પછે તેમાં નીમક તથા બાકીનો મશાલો નાખી તેમાં આંથી મુંકવું. એક કાંદાને નવટાંક ગીઇમાં જીણો કાપી લાલ તલીને તેમાં ગોશત નાખવું. પછે તાપીલી ઉપર રકાબી ઘાંકી, ગોશતનું પાણી બલે એટલે તાપીલીમાં ચમચ કરી જરા લાલ કરીને તેમાં ૧॥ શેર પાણી નામી ચુહુલામાં બફતું કરીને ૧ શેર પટેટામાં પાણી નામી બાફીને છોલી કાહાડવાં. પછે તેને શારી પેઠે કરછીથી છુંડીને એકરશ કરવાં, અને તે છુંડેલાં પટેટામાં જરા નીમક, મરી, તથા ગરમ મશાલો નાખી મેલવીને તેમાંથી થોડોએક હાતમાં લેઇ તેને આંગલાએ થાપીને હથેલીપર પોહોરો કરી, તેમાં ગોશતનો એક ચાપ મેલી કવાબની મીશામે વાલવું. પણ તે મો.

શતનું હાડકું બાહાર દેખાતું રાખવું. પછે ઇંડાને એક કાંશીઆમાં ભાંજી દોહોવીને તેમાં ગોશતની ઉપર ચહડાવેલા પટેટાના ૫ ૨ (ગરૅપ)ને ઇંડામાં બોરી, પાઉના છુંડેલા ભુકામાં અથવા ધઉંનો રવો બધે ફરતો લગાડી પેનામાં ઘી નાખી તલી કાહાડવાં.

૭૫૬. ખારીબોતી—૧ રતલ નકી ગોશત લેવું તેની ઝીણી ઝીણી બોટીઓ કાપવી. પછે ધોઇને તેમાં ॥ તોલા નીમક, ૦। તોલા છુંડેલું આદું તથા લશણ લગાડીને એક તપીલીમાં નવટાંક ઘી નાખી કાંદાને જીણો કાપી લાલ વધાર કરવો, પછે તેમાં બોટી નાખી ઢાકણું ઢાંકી ગોશતમાં પાણી નાખી ઇંગાર ઉપર રેહેવા દેવી. ચરીને બોટી નરમ થાએ એટલે ઉતારવી. પછે તેની ઉપર જરા ગરમ મશાલો ભભગાવવો. પણ વધાર કરતી વખતે કાંદો બલે નહી તેની શંભાલ રાખવી.

૭૫૭. ગોશતનો ખીમો બનાવવાની રીત—૧ રતલ ગોશત, ૦। તોલા લવંગ, ૧ તોલા આદું, ૦॥ તોલા દરેલા મરી, ૦। તોલા દરેલી હલદ, ૦॥ તોલા નીમક, ૦। તોલા દરેલા ગરમ મશાલો (જુઓ ગરમ મશાલો.) પેહેલા ગોશતનો ખીમો કરવો. પછે આદુને છુંડીને લગાડવું. તથા તેમાં નીમક, હલદ, ગરમ મશાલો, અને બે મરચાં તથા કોઠમીરને છુંડીને તેમાં નાખી બધાને શારીપેઠે આથવું. પછે કાંદાને ઝીણો કાપી તપીલીમાં ઘી નાખી વગાર કરીને તેમાં ખીમો નાખવો. પછે ચમચકરી તેમાં અરધું કપ પાણી નાખી ચેરવવા મુકવું. પાણી થોડું બલી રહેકે ચમચ કરી તલીએ ઉપર કરી પાણી બલી રહેને ઉતારવું. જો એમાં લીના ફુડણાને વગાર કરતી વખતે જીણો કાપીને નાખીએ હોએતો વધારે શવાદ આપશે.

૭૫૮ કંનટરી કપતાન—ઉપર કહેઆ પરમાણે ખીમામા બધો મશાલો નાખી આથવો. (જુઓ ના૦ ૭૫૭) પછે તપીલીમાં કાંદાને ઘીમાં વગાર કરી તેમાં ખીમો નાખી ચમચ કરી, અરધુ કપ પાણી નાખીને ચેરવવું. અને જેઆરે ખીમો તઇઆર થાએ એટલે ઉતારવો. તેઆર બાદ ખીમાને કલઇનો ખુમચામાં પોહોરો પાંથરી ૩ મોહોતા કાંદાને બીજા વાશણમાં જીણા કાપી ઘીમાં લાલ કરી તે કાદો ખીમાપર બધે ફરતો ભભરાવવો. ગમેતો તરેલી બદામ દરાખ પણ ઉપર ભભરાવવી. ગરમ મશાલો ભભરાવીને તે ખુમચાને ચુડુલાપર મુકી ગરમ કરવો. ગરમ થાએકે ખીમાને ચમચથી ઊથલ પાથલ કરી પાછો પેહેલો કરી જરા વેલાતી શાશ ઉપર છાટીને આખી દાલના ઈંડા ભાંજવા. જરાવાર રહીને તરત ખુમચાને ચુડુલા પરથી ઊતારી પારવો. જો વેલાતી શાશ નહી હોયતો ૦। ગલાશ શેરી વાઇન છાંટવો. નહીંતોકે ૧ ચમચો શારો શરકો લેઇ તેમાં જરાક પાણી તથા ખાંડ નાખી ગરમ કરી ખીમા ઊપર રેડવો.

૭૫૯. પપેટાપર ઈંડાં—૧ શેર પપેટાને પાણીમાં બાફી છોલીને તેને કરછીએ છુંડીને એકરશ કરી તેમાં ૦। તોલા નીમક, ૦। તોલા દરેલાં મરી તથા ૦॥ તોલા ગરમ દરેલા મશાલો નાખી મેલવીને એક પેનામાં કાદાને જીણો કાપી ઘીમાં લાલ કરવો. પછે પપેટાનો છુંડેલો માવો નાખી ચમચે પોહોરો પાંથરી ઊપર આખી દાલના ઈંદા ભાંજવાં ઇંડાં કઠણ થાએને ઉતારવા. પટેટાને પેનામાં નાખતી વખતે તેને ચુડુલા પરથી ઊતારીને નાખવા તથા તેમાં જરા પાણી(આશરે નાહાલું અરધું ફુલીઉ રેડવું.) જેથી પટેટા તટરી જશે નહી.

૭૬૦. આખી દાલના ઈંડાં—એક તરાબાની રકાબી અથવા નાહલા પેનામાં નવટાક ઘીઇને કકરાવવું. પછે તેમાં ૪ અથવા ૫ ઈંડાં ભાંજી ઉપર નીમકની જરા ચમતી ભભરાવવી. દાલ જરા કઠણ થાએ એટલે ઉતારવી.

૭૬૧. ઈંડાંનો મસાલાનો પોરો—૧ જીણો કાંદો, ૦। તોલા આદુ, પાચ વાલ દરે

ખા મરી, દરેલી હલદ ૧ ચમટી, ધાણા જી
રાનો દરેલો મશાલો ૫ વાલ, લશણુની ક
ળી ૩, મરચું ૧, નીમક જરા ચમટી. પેહે
લાં બતકનાં ૩ ઇંડાંને એક નાહાલા વાશણ
માં ભાંજી નીમક નાખીને ચમચથી દોહોવા
પછે આદુ, મરચાં, લશણુને છુંડીને તેમાં
નાખવો, તથા બાકીના બધા મશાલાને ઇં
ડામાં નાખીને ચમચથી બધાને મેલવી દેઈ
કહરાઈમાં કે પેનામાં નવટાંક ઘી નાખીને ચુ
હુલાપર મુકવું. ને તે ઘી ગરમ થઇ કકરે
એટલે તેમાં મશાલામાં દોહોવેલા ઇંડાં ના
ખી ધાંકી મુકવું. જરા વાર રેહીને તરત
ધાંકણું કાહાડી ચમચે કરી પડને ફેરવી ના
ખવું બેઉ પડ તલાઇ લાલ થાએકે ઉતારવું.

૭૬૨ ઈંડાં બાફવાની રીત—એક ના
હાની તપીલીમાં ૦ાા શેર પાંણીને કકરાવવું
પછે તેમાં ૨ ઇંડાં નાખી ૨ થીતે ૪ મીની
ટ રેહેવા દેવાં એટલે હાએલ (હાફબાઈલ)
થશે. જો ઇંડાંને જરા કઠણુ બાફવા હોએ
તો ૬ મીનીટ રાખવાં. ઘણા કઠણુ બાફવા
હોએતો ૧૦ મીનીટ શુધી કકરતાં પાંણીમાં
રેહેવા દેવાં. પણુ ઇંડાંને પાંણીમાં મુકતી વ
ખતે શંભાલ રાખવી કે તે ઇંડાંને તરેલ પ
ડેલી નહી હોય; કેમકે જો ઇંડાંને તરેલ પડે
લી હશેતો ઇંદ ફુટી નીકળશે. ઇંડાંને પાંણીમાં
ઉપરથી નાખીઆને બદલે કરછીમાં મેલી પાં
ણીમાં મુકીઆં હોયતો ઘણું શારૂ. ગમેતો
ઇંડાંને એક વાશણમાં મુકી ઉપરથી ગરમ
કકરતું પાણી નામવું

૭૬૩ ચારવેલાં ઈંડાં—એક વાશણમાં
૪ ઇંડાંને ભાંજી તેમાં ઘી નવટાંક તથા એ
ક ચમટી નીમક નાખી, ચમચે દોહોવીને
ચુહુલાપર મુકવું. પછે તેને ચમચે હીલવીઆ
કરી જરા કઠણુ થાએ એટલે ઉતારવું અથ
વા ઘીને કકરા આવે એટલે તેમાં ઇંડાં ભાં
જી, જરા નીમક નાખી ચમચના દાંડાથી હી
લવીને કઠણ થવા આવે એટલે ઉતારવું.

૭૬૪ ઈંડાંની તરેલી દાલ—એક ન
હાની કહરાઈમાં ૦। શેર ઘી નાખી કકરાવવું
પછે એક બીજા વાશણમાં ૫ ઇંડાંને ભાંજ
વાં, પણુ તે ઇંડાંની શફેદીને કાહાડી નાખી
માતર ઇંડાંની દાલ લેવી. તેઆરબાદ કકરતાં
ઘીમાં ઇંડાંની દાલ નાખવી અને તે તલાઇ
ને લાલ થાએ એટલે કાહાડી લેવી. પછે બી
જી એક દાલ નાખવી. એ પ્રમાણે એક એ
ક દાલને ઘીમાં તલી કાહાડવી. જો દાલને ઘી
માં શાતે નાખીને તરશેતો બધી દાલ શાતે
એકતી થઈ જશે. તેથી એક એક દાલને
તલવી.

૭૬૫ કાંદાંમાં ઈંડાં—કાંદાને કાપી જી
ણો વરખ કાહાડી ઘીમાં તલીને લાલ કરવા
પછે તેની ઉપર ઇંડાં ભાંજીને ફરીથી ચુહુ
લા ઉપર મુકવું. દાલ કઠણુ થાએને ઉતારવું.

૭૬૬ તરેલાં ભીડાંપર ઈંડાં—થોડાં
ભીડાંને કાપીને પાતરી ગોલ કાતરીઓ પાર
વી. પછે તે કાતરીઓને ઘીમાં તલીને લાલ ક
રવી. લાલ થાએ કે મીઠાંનુ પાંણી છાંતીને
નાકાની ચમચથી કાહાડી લેવી. પછે બીજા
વાશણમાં અથવા નાહાની તાંબાની ખુમચી
માં કાંદાને ઘીમાં લાલ કરી ચુહુલાપરથી ઉ
તારી તેમાં તરેલાં ભીડાં નાખી ચમચે શર
ખી કરીને ઉપર ઇંડાં ભાંજી ફરીથી ચુહુલા
પર મુકવી અને ઇંડાં કઠણુ થાએ એટલે
ઉતારવી.

૭૭૭ આરારૂટની કાંજી બનાવાની રીત—
એક ચમચો આરારૂટને ૨ ચમચા ઠંડાં પાં
ણીમાં શારી પેઠે દોહોવી મેલવવો. પછે તેમાં
ઉકાલેલું ગરમ પાંણી રેડવું અને જેઆં શુ
ધી તે પાંણીનો રંગ શફેદાઈ ઉપરથી બદલા
ઇને કાચના જેવો નીતરો થાય તાંહાં શુધી
તેને દોહોવીઆ કરવું. તારપછે મરજી પ્રમા
ણે દુધ અથવા પાંણી તેમાં રેડી મીઠાસ
નાખવો. એટલે તે આરારૂત બાલકોને માટે
પીવા લાયક થશે. જો એ કાંજીમાં પાંણીને
બદલે દુધજ નામીએ હોયતો વધારે પોશણુ

નરક ગણ્યુંએછે. આજારી માણસને માટે ઉપલીજ રીતે કાંજી કરી તેમાં થોડી તજ અથવા જાયફલ ઘસીને મેલવવું.

૭૭૮. દુધમાં આરારૂટ—૩ મોહોતા ચમચા ભરીને આરારૂટ લેવું. અને તેને થોડા પાણીમાં શારી પેઠે કાલવી ૧૫ મીનીટ શુધી ઠડવા દેવું. પછે તેની ઉપરનું પાણી કાહાડી નાખો, આરારૂટમાં ઘટે એટલી ખાંડ નાખી, ૧ પેંટ દુધને ઊકાલીને તે આરારૂટ પર નામતાં જવું તથા તેને કાલવતાં જવું.

૭૭૯. પાણીમાં આરારૂત બનાવવાની રીત—એક "દેજર ઈશપુન" (મોહોટો ચંમચો) ભરીને આરારૂટ, ૦। પેંટ પાણી, ખાંડ ૧ ચમચો, બરાનદી અથવા વાઈન ૧ ગલાશ, પેહેલા આરારૂટને થોડા ઠંડા પાણીમાં શારી પેઠે મેલવવું. પછે તેમાં ખાંડ તથા બરાનડી અથવા વાઇન નાખીને એક રશ કરવું. પછે ખખરતાં પાણીની કીટલીની ધારે કરીને આરારૂટપર નામતાં જવું અને ચંમચે ચંમચે હીલવતાં જવું. બરાનદી અથવા વાઈનને ઠંડા પાણીને બદલે આરારૂટમાં પેહેલા કાલવવું.

૭૮૦. પાંઉના તોસત બનાવવાની રીત—બે દાહાડાનું વાશી પાંઊ લેઇ તેની પાટલી કાતરીઓ કાપવી, અને તે કાતરીની ઉપરની તથા કોર આગલની પોપડીઓને છરીથી ઓખરી કાહાડવી, પછે તેમને ધીમાં આતશના ધંગાર ઊપર ગલેલ મુકીને શેકવી. જ્યાં સુધી રતાશપર આવે ત્યાં સુધી કાટરીઓને ફેરવ ફેરવ કરવી, કે જેથી તે તોસત આતશને લાગી કાલા નહી થાએ તેમજ બલી નહી જાય.

૭૮૧. માખણના તોસત—વાશી પાઉની કાતરીઓ કાપી તેની બેઊ બાજુ (જુઓ ના૦ ૭૮૦) તોશત કરવી. (આતશ ઉપર ભુંજવી) અને જ્યારે રતાશપર આવે કે એક ગરમ કીધેલી રકાબીમાં એક કાતરીને મુકી, જરા માખણને ગરમ કરી તે કાતરી ઉપર આશતેથી લગાડવું. પછે તેની ઉપર બીજી તોશત કીધેલી ગરમ કાટરી મુકી આગલની માફક ઊપર માખણ લગાડવું. એ પ્રમાણે પાંઊની તોશત કીધેલી કાટરીઓપર માખણ લગાડીને એક એકની ઉપર ચોલ કરવી, જેથી માખણ તેમાંથી આરપાર પેવશ થશે. પછે તે કાતરીઓના ચાર ચાર કટકા કાપીને ખપમાં લેવાં. કેટલાક લોકો તોશતની બેઊ બાજુ ઊપર માખણ લગાડેછે તેના કરતાં આ રીત ઘણી શારીછે.

૭૮૨. તોસત વાતર—(તોશતનુ પાણી) તાજા પાઊની બે તરણ કાટરીઓને આતશ ઉપર લાલ થાય ત્યાં સુધી ભુંજવી. પણ તે બલી નહી જાય તેની શંભાલ રાખવી. ત્યાર બાદ તેને એક વાશણમાં મેલી ઉપરથી ગરમ કકરતું પાણી રેડવું, અને તેમાં જરા લીંબુની છાલ નાખવી. જ્યારે પાણી થંદુ થાએ એટલે બીજા સોજજા વાશણમાં તે પાણી ગાલી લેવું.

૭૮૩. સાબું ચોખાની કાંજી બનવની રીત—૧ મોહોતો ચમચો ભરીને સાબુંચોખાને ૦। કલાક સુધી થંડા પાણીમાં ભીજવી રાખવા. પછે તે પાણી કાહાડી નાખી તેમાં ૦।। શેર સોજજુ પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકવાં, અને તેમાંનું પાણી બલીને અરધુ રહે ત્યાંસુધી કરછી કરછીએ ગુંતયાં કરવી. પછે તેને ઉતારી થંડી પાડીને ખાંડ અથવા શાકર નાખવી. જો તેમાં દુધ નામીને ચુહુલા ઊપરથી ઉતારિ હોયતો દુધની કાંજી થશે.

૭૮૪. પરેથા બનાવવાની રીત—૨ ટીપરી મેંદા તથા ૨ ટીપરી રવો, ૧ શેર ગોલ અથવા ખાંડ, ૧।। પેંઠ ખમીરી તાડી. પહેલા રવાને તથા મેદાને ભેલી નાખી તેમાં ગોલ અથવા ખાંડ નાખીને આટાને સારીપેઠે મેલવવો. પછે તેમાં તાડી નામી મશલીને આટાને બાંધવો, તથા તેને એક ગરમ જગા ઊપર ખીલવા મુકવો. જ્યારે આ

ટો ખીલે ત્યારે તેના ગોલા કરી, મરજીમાં આવે તેટલા મોહોતા અથવા નાહના કદના પરેથા જરા શાતાનો હાથ દઇ ખુંમચાં ઉપર વેલણથી વણવાં, અને તે વણેલા પરેથાને છુટાં છુટાં એક શફેદ કપડા ઉપર અથવા ખુંમચામાં મેલી ૦॥ કલાક સુધી વખતા નાખવાં. પછે તેઓને એક માટીની બનાવેલી લોહોડી ઉપર ધીમી આતશની ગરમીથી ભુંજવાં. પછે તેની ઉપર જરા ઘીની આંગલી ચોપડવી. જો થોડા બનાવવાના હોયતો મેદો, રવો, ગોલ તથા તાડી તેના પ્રમાણ પ્રમાણે થોડું લેવું. કેટલાક લોકો કોલશાના આતશના ઇંગાર પર ભુંજેછે. પણ તેથી દાજીઆં પડેછે.

૭૮૫. વરધવરાં લગનનાં બનાવાની રીત—મેદો ૧ ટીપરી તથા રવો ૧ ટીપરી લઈ તે બેઉને સાથે ભેલી નાખી, તેમાં ૦। શેર બદામની છોલેલી બીજ, ૧ નવટાંક ચારોલી, ૧ નવટાંક પસતાંને બારીક કાપી નાખવાં. પછે તેમાં ૦। શેર દહી, ૦॥। શેર ખાંડ, ૨ ઇંડાં, ૦। પેંટ ખમીરી તાડી અને ૦॥ તોલો એલચીને ઓખરી કરી નાખવી. ત્યારબાદ તેમાં ૧॥ પાશેર ઘીહી નાખીને આટો બાંધી એક ગરમ જગા ઉપર ખીલવા મુકો. આટો ઘણો કઠણ તેમજ ઘણો પોચો બાધવો નહી. આટો ખીલવા પછે તેના ગોલા કરી ખુંમચા અથવા કઠરોટ ઉપર મરજીમા આવે તેવા કદનાં વરધવરાં વેલણને કરીને વણવાં, અને તેને છુટાં છુટાં ૦॥ કલાક વખતા કરવાં. પછે કડાઈ અથવા પેનામાં ૧॥ શેર ઘી નાખી તેમાં તલી કાહાડવાં.

૭૮૬. ભાખરા બનાવાની રીત—(જુઓ ના૦ ૭૮૫) વરધવરાંની રીતેજ આટો તઇઆર કરી, તેની પોહોલી રોટલી વણી ગલાસની ધાર ઉપર દાબીને ભાખરા કાપી કાહાડવા, અને તેને ૦॥ કલાક વખાતા કરી ઘીમાં તલી કાહાડવા. પણ એમાં બદામ, પસતાં, ચારોલી નાખવી નહી, પણ માતર આટો બાંધતી વખતે એલચી દાણાને ઓખરા કરીને તેમાં નાખવાં.

૭૮૭. ગરમ ગરમ ચાહે—તરાંબાની કીટલીમાં જેટલી ચાહે બનાવવી હોય તેના પ્રમાણ પ્રમાણે સુકી ચાહે નાખી ૩ થી ૪ મીનીટ ચુહુલાપર રેહેવા દેવી. પછે જ્યારે ચાહેના પાતરા ગરમ થાએ એટલે તેની ઉપર ધણુંજ કકરતું ગરમ પાણી આશતે આશતે રેડીને કીટલીને અરધી ભરી ઢાકણું ઢાકવું અને જયારે ચાહેના પાતરાં ભીંજાઈને ખીલે એટલે બાજુ ગરમ પાણી તેમા નામી કીટલી ભહરીને પાછુ ધાકણું ધાકવું પછે તેની ઉપર શફેડ તુવાલ ધાંકી થોડોવાર રેહેવા દેવી ખાંડ તથા દુધ નામીને પીવી. એવી રીતની બનાવેલી ચાહે ઘણી સ્વાદ આપેછે.

૭૮૮. કાફી બનાવવાની (અંગરેજી) રીત—કાફી બનાવાની અગાઉ તેને આતશ આગલ થોડો મીનીટ ગરમ કરવી. પછે કાફી બનાવાના (કાફી પાટ) વાસણમ પાણીને ખુબ ગરમ કરી કકરાવીને તેમાં છુંડેલો કાફી નાખી ચમચાથી મેલવી દેવી. (ચાર કપે ૧ આઉશ કાફી નાખવી.) જયાંસઘી કાફી ઉકલીને કકરા આવે ત્યાંસુધી ચુહુલા ઉપર રેહેવા દેવી. પછે નીચે ઉતારી ચંમચાએ દોહાવીને પાછી ચુહુલાપર મેલોને જ્યાંસુધી કાફીનો ભુકો પાણીની સપાટી ઉપર આવે નહી ત્યાંસુધી કર્યા કરવું. પછે તેને ઇંગાર ઉપર પાચ માનીટ રેહેવા દેઈ પેયાલામા નામી, દુધને ગરમ કરી તેમાં ખાંડ નખી મેલવીને કાફી પીવી. જેમ વધારે કાફી નાખસો તેમ ઘણી શરસ બનશે. બીજુ (દેશી રીત)—કાફી બનાવતી વખતે દરેલી કાફીને તપીલીમાં નાખી. કેટલા સુવાં ઇંડુ ભાંજીને હાથે કરી ચોલી પાણી રેડી કકરા આવે એટલે ઉતારીને કપડાથી બીજા વાશણમાં ગાલી લેવો, અને તેમાં ગોલાબ નાખવો. તથા દુધ નામવું.

૭૮૯. રાઈતાં કરવાની રીત—રાઇતાં બે જાતના બનાવામાં આવેછે. એક બાફેલું અને બીજુ વગર બાફેલું. બાફીને રાઇતા કરવાના વર્ગમાં સઘલી જાતની શાગી તરકારી આવેછે. જેવી કે—સુકી મેઠી, સકરકંડ, પપેટાં, સુરણુ. (જુઓ ના૦ ૭૯૦) વગર બાફેલા વર્ગમાં કેલા, દરાખ, ખજુર, કોપરું, ખારક, ઇત્યાદી ફ્રૂત આવેછે. ઉપલી ચીજો માંથી કોઇબી જાતનુ રાઇતું બનાવવુ હોય તો તેહવી ૧ શેર વશતુએ ૧ નવટાંક આખી રાઇ લેવી, અને તેને શેહેજ પાણીથી ભીજવીને તડકામા સુકવવી ; પછે તેને ભરડીને તેના છલા કાહાડી નાખી તેમાં જરા છાસ છાંટીને ખુબ બારીક વાટવી, અને એમાની કેટલીક ઠડીયાવાલી ચીજ હોય, તેના ઠડીયાં કાહાડીને ઝીણા ઝીણા કટકા કરવા, અને કેટલીક ચીજોને છોલીને ઝીણી ઝીણી કાપીને અથવા ખમણીને તઇઆર કરવી. ત્યારબાદ ૨ શેર દહી લઈ તેમાં પેલી વાટેલી રાઈ નાખીને તેને સારીપેઠે એકરશ કરવી. પછે જે ચીજનું રાઇતું કરવું હોય તે ચીજને આએ મેલવણીમાં મેલવી નાખી તેમાં ૧૧ પઈસાભાર નીમક તથા જરા જીરું બારીક વાટીને નાખવું. અને એક કાચના અથવા કોરીના અથવા કલઇના વાસણમાં રાખવું.

૭૯૦. બાફીને રાઈતાં કરવાની રીત—જે ચીજનુ રાઇતું કરવું હોય, તેમાની ૧શેર લાવીને છોલીને શમારીને ૨ શેર પાણીમાં બાફી કાહડવી. પછે ઉપર પ્રમાણે (જુઓ ના૦ ૭૮૯) રાઇ લાવી બારીક વાટીને ૨ શેર દહીમાં એકરશ કરીને પેલી બાફીને આગલથી તઈઆર કરેલી ચીજોમાંથી જે ચીજનું રાઇતું કરવું હોય તે તેમાં મેલવવી. પછે ૧૧ પઇશાભાર નીમક તથા જરાક જીરું બારીક વાટીને નાખવું, અને કલાઇના અથવા કોરીના વાશણમાં રાખવું.

૭૯૧. પાપડ બનાવવાની રીત—૫ શેર અડદને શાફ કરીને તેલમાં ખરમોટવાં, પછે તેને તડકે શુકાવીને તેની ડાલ ભયડી તડકામાં બે દાહાડા શુધી રાખી તરીજે દાહાડે ડાલને ડલીને આટો કરવો, પછે તેમાં ૦ા શેર પાપડીયો ખારો તથા ૦ાશેર નીમક અને ૧ નવટાંક મરી, એ બધાને ડલી બારીક કરીને તેમાં નાખવું. પછે ૩ સેર કેલનુ પાણીને ઊનું કરી તેમાં તે આટાને કઠણ બાધીને ગોલો કરવો. ત્યારબાદ એક લોહોડાંનો ધંણ (મુશરું)લેઇને તે ઘંણને જરાક તેલ લગાડી એક લાકડાના ધીમરાં ઉપર આટાના ગોલાને મુકીને ખુબ ઠોકીને કચરવો, તેલ ચોપડી ફેરવીને એક એક ગોલા ઉપર ચારસો ચારસો ઘણ મારવા. એ પ્રમાણે બાધેલા આટાને ખેંચી ખેંચીને કેલવીને તેના વાટો કરવો. પછે તે વાટાંને શુતરની દોરીથી કાપીને ગુલ્લાં કરવાં, અને તેને જરાક તેલનો હાથ લગાડીને તે ગુલ્લું ઢાલી ઉપર મુકીને વેલાણુથી પાપડ વાણવા, અને વણેલા પાપડને તડકામાં શુકવવા પછે તે શુકાયલા પાપડ દશ દશ એક ઠા કરી જરા વેલણુથી વણી શાફ કરીને એક વાશણુમાં ભરી રાખવાં. જયારે જોઇએ ત્યારે આતશના ઇંગાર ઉપર સેકીને અથવા કડાઇમા ઘી અથવા મીઠુ તેલ પુરીને તલી ખાવા.

૭૯૨. પટેટાના વેફ્ર—મોહોટા શારા પટેટા લેઈ છોલી તેની પાટલી ગોલ કાટરીઓ કાપી ઠંડા પાણીમાં ભીંજવી રાખવી. પછે કડાઇ અથવા પેનામાં ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકીને ઘીને કકરાવવું. ઘી કકરે એટલે તેમાં પેલી પટેટાની કાટરીઓ પાણીમાથી કાહાડી કોરડી કરીને તેમાં નાખવી, અને તરાઈને જેઆરે લાલ થવા આવેકે ઉપર નીમકનું પાણી છાંટીને નાકાની (ઝારી) ચમચથી કાહરીને બીજા વાશણુમાં નાખવી એ પરમાણે જેટલા પટેટાની કાતરી કીધી હોય તેને તલી કહાડવી.

૭૯૩. મીઠું દોહરૂ—એક કલઈના વાશ

ણમાં પાણી નામી તેમાં આમલીને ભોંજવીને તેનું દોહોરૂં કાહાડવું. (એક શેર પાણીએ ૦ાા શેર આમલી લેવી.) પછે એક બીજી તપીલીમાં નવટાંક ઘી નાખી ચુલાપર મેલીને તેમાં એક કાંદો કાપીને લાલ કરવો. લાલ થવા આવે કે તેમા ૦ા તોલો જીરૂં નાખી ચમચ કરી ને તેને લાલ કરવું. પછે તેમાં ૦ા તોલો દરેલાં મરી, તથા ૦ા તોલો ધાણા જીરાનો દરેલો મશાલો અને ૫ વાલ દરેલી હલદ જરા આદું અને એક મરચું તથા કોઠમીરને જીનું કાપી તેમા નાખવું, તથા ઉપલો બધો મશાલો નાખીને લાલ કરવો, પણ મશાલો તલીએ લાગે નહી તેથી તેમા ચમચ ફેરવીને હીલવીઆ કરવું. પછે આમલીના ડોહોરામાં આટો ૧ તોલો, તથા ૦ાાા શેર ગોલ નાખો બધાને મેલવી દેઇ વગાર કીધેલા કાંદાની તપીલીમાં રેડવું અને કકરો આવે કે ચુડુલા પરથી ઊતારવું. જો ઘણું મીઠું કરવું હોએ તો ગોલ વધારે નાખવો.

૭૯૪. ઇંડાંની અકુરી—જરા આદાને કાપી તથા ૩ કાંડાને કાપી ઘીમાં તલીને લાલ કરી ઊતારવો. પછે એક બીજા વાશણમાં ૭ ઇંડાંને ભાંજી ચમચે શારી પેઠે હીલવી તેમાં ઘી ૦ા શેર નાખી તલેલા કાંદાની તપીલીમાં નાખી ચપચે મેલવી દેઈ ચુડુલા પર તપીલી મેલી ચમચ ફેરવીઆ કરવી. જરા કઠણ થાએ એટલે ઉતારવી. જો ઘણી કઠણ કરવી હોયતો ચુડુલા પર વધારેવાર રાખવી.

૭૯૫. રોસ્ત મરઘી—પેહેલા મરઘીને શમારી શાફ કરી તેનું પેટ ચીરીને માહેથી આતરડાં, શાતપડો તથા કલેજી કાહાડી નાખવી, તથા તેના પંજા] આગલના બેઉ પગને શાંધામાથી કાપી કાહાડવાં. ત્યાર બાદ મરઘીને શારી પેઠે પાણીથી ધોહી તેની બેઉ પાંખોને વાલીને એાથવી તથા તેની બેઉ તાંગને પેટમાં. અથવા ઊપરથી દોરી બાંધવી કે પાછી નીકલી નહી જાય. પછે તપીલીમા ૦ાા શેર ઘીઇ નાખી ચુલા ઉપર મેલી ખુબ કકરાવવું. અને તેમાં પેલી મરઘીને લાલ કરવી. જ્યારે એક પાંશું તલાઇને લાલ થાય એટલે બીજું પાંશું ફેરવવું. એ પ્રમાણે મરઘીને ફેરવીને બધી તરફથી લાલ કરવી. પછે તે તપીલીમાંથી મરઘીને બાહાર કાહડી, એક બીજી તપીલીમા જરા ઘીઇ નાખી તેમાં જરા આદુને જીનું કાપી લાલ કરવું પછે તેમાં બશેર અથવા તેથી જરા ઓછું થંડુ પાણી નામી મરઘીને તરતા જે ઘી બાકી રહીઊં હોએ તે તેમાં નાખવું. પછે વાશણને ચુલા ઊપર મુકવું. જ્યારે તે પાણીને કકરા આવે એટલે તેમાં મરઘી મુકવી તથા તેમાં ૧ તોલો નીમક નાખવું, અને જ્યારે મરઘી નરમ થાય એટલે ચુલાપરથી ઊતારવી. બીજું મરઘીને લાલ કરી તેજ તપીલીમાં પાણી નામી તે પાણી બલાને જરા રહે એટલુ ઉતારવી.

૭૯૬. ભીંડા તરેલા—તાજા કુમળા ભીંડા લેઇ તેને લુછીને શાફ કરવા. તેની ગોલ કાતળીઓ કાપવી. પછે કડાઇમાં ઘીઈ નાખી તેમાં ભીંડાને તલીને લાલ કરવાં, અને જ્યારે લાલ થાય એટલે નીમખનું પાણી ઊપર છાંટી નાકાની ચમચથી કાહાડી લેવાં.

૭૯૭ નાન બનાવાની રીત—"શુજી" (Soojee) રવો ૧ રતલ, ઘી ૦ા શેર, દુધ ૦ાા શેર, ખમીર ૪ તોલા, (ખમીર નહી હોયતો તાડી નામવી) પેહેલા (શુજી) રવાને દુધની શાથે શારી પેઠે મશલીને તેમાં ઘી, ખમીર તથા જરા નીમક નાખી, શારી પેઠે બધાને મેલવીને એક હુલાસેદી જગા ઊપર બે કલાક શુધી રેહેવા દેવું, જેથી આટો ખીલશે પછે તે આટાના બે ગોલ નાન બનાવવાં અને તેની ઉપર ખશખશ ભભરાવીને ભઠીમાં ભુજવા મુકવાં. જો એને મીઠાં બનાવવાં હોયતો આટો મશલતી વખતે ગોલ અથવા ખાંડ નાખવી.

૭૯૮ શેવ રાંધવાની રીત—બશેર શેવને

ઊકલતાં પાંણીમાં નાખવી અને તેને જરા તલે ઉપર કરીને ચારણી અથવા ખોઇીયામાં નાખી ઓશાવી કાહાડવી. પછે એક વાશણમાં શવાશેર શારૂ ઘી અને શવાશેર મેડા ખાંડ નાખી ધીમી આંચ ઉપર મુકવું અને જેયાં શુધી ખાંડ લાલ થાય ત્યાં શુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. ત્યારબાદ તેમાં પેલી ઓશાવેલી શેવ નાખી તેને પણ ફેરવ ફેરવ કરી લાલ કરવી પછે તેમાં આગલથી તલી રાખેલી બદાંમ તથા દરાખને મરજી પ્રમાણે નાખી ઊપર ૧ તોલો એલચી દાણાને ઓખરા કરીને નાખવાં અને તેને ઉપર તલે કરીને ચુહુલા ઊપરથી નીચે ઉતારી પારવી. આ રીતે બનાવેલી શેવની દરએક પાંડદી છુટી પડેછે. ઘણા લોકો શેવને પેહેલાં ઓશાવી કાહાડી ઘી તથા ખાંડ નાખીને ખાયછે. પણ એ રીત ઘણી શારી નથી.

——:o:——

પોલટીશ

૭૯૯ **પોલટીશ બનાવાની રીત**—શરીરના બીમાર ભાગને ગરમી પોહોચાડવા તથા પોચુ કરવા માટે પોલટીસ કામનીછે તેની ગરમાથી બીમાર ભાગના તંતુઓ ધોલા પડેછે. અને સોજો આવવાથી જે ખેચાણ થાયછે તે નરમ પડેછે. પણ યાદ રાખવું કે પોલટીસ કરવાની રીત ઉપર ઘણો આધાર છે. પોલટીસ જેટલુ શેહેવાઇ સકાએ તેટલું ગરમ લેવું, અને ઠંડું તથા કઠણ નહી થઇ જાય તે માટે વારે ઘડીએ બદલીઆ કરવું જેમ વધારે જલદી જલદી બદલીવા કરે તેમ વધારે સારૂં. કાએદા તરીકે પોલટીસ બે કલાકથી વધારે રાખવી નહી.

૮૦૦ **પાંઉની પોલટીસ**—પાંઉની પોલટીસ કરવાની બે રીતછે. એક રીત એ છે કે પાંઉની જાડી કાટરીઓ કરી તેમને એક રકાબીમાં મુકવી પછી ઊપર ખલખલતું પાંણી રેડવું, અને સઘલાને ચુહુલા ઉપર પાંચ મીનીટ મુકવું, પછે પાણી નીપારી કાહાડી બીજુ ખલખલતું પાંણી ફરીથી રેડી વલી પાછું ચુહુલાં ઉપર મુકવું. ત્યારબાદ ઊતારી પાણી નીગારી કાહાડવું અને કાટરી ચમચાએ મેલવી નાખી કપડાં ઉપર લગાડવુ બીજી રીત—વાસી પાંઉની જાડી કાટરીઓ કરી તેને વાશણમાં મુકી ડુબે તાંહાંશુધી ખલખલતું પાંણી રેડી ચુહુલાપર મુકી કકરો આપવો અને પછી કપડામાં સઘલુ નાખી પાંણી નીચવી કાહાડવું.

૮૦૧ **પાઉં તથા આતાની પોલટીસ**—એ પોલટીસ હમેસા દુધમાં બનાવવી. પાઉની કાતરીઓ કરવી તેને દશ મીનીટ સુંધી તાજા દુધમાં બોરી રાખવી તે પછે ધીમી આંચે ચુયલાપર ઉકાલવી અને જયારે તે જરા ઘટ થવા માડે (નહી ઘણી નરમકે નહી ઘણી સુકી) એટલે ઉતારીને ચંમચાથી ભાંજીને એક સરખી વગર ગાંગલાની કરીને એક આઇલ કલાઠના કટકા ઊપર પાંથરવી, અને નીચે જુના કપડાનું પડ લેઇ જાંહાં ગરજ પડે ત્યાં મુકવી. દુધ વાપડીયાથી તેમા તેલનો ભાગ આવીયાથી પોલટીશ ઘણો વાર લગી નરમ રહેછે; પાણી વાપડીયાથી તે જલડી સુકી થઇ જાયછે. જો દુધ નહી હોય અને પાણી વાપડવું પડયુંતો આટાને અથવા પાઉને વધારે ચીકત કરવાને માટે તેમા અલસીના આટાનો ભુકો નાખવો. આટાના દર તરણુ ભાગે એક ભાગ અલસીનો બશ થશે.

૮૭૨ **ખશખશના પોશની પોલટીશ**—ખશખશના પોશને પાણીમાં ખુબ ઉકાલવાં અને તે પાણીમાં પાઉનો ગર મેલવીને પોલટીશ બનાવવી.

૮૮૩ **કોલશાની પોલટીસ**—શાધારન પાઊની તથા અલસીની પોલટીસમાં બારીક કોલસાની ભુકી મેલવી દેવી. એ પોલટીસથી ચોલનો વાશ નરમ પડેછે. એ પોલટીસ ઘડી ઘડી બદલવી જોઇએ,

૮૦૪ અલસીની પોલટીસ—પેહેલા એક નાહાની વાટીને ખુબ ગરમ કરી તેમાં ખલખલતું પાણી નામવું. અને પછે એક હાથે અલસીનો આટો નાખતા જવું અને બીજા હાતે ચમચાએ જડપથી હીલવતાં જવું તે જયાંસુધી ખીર જેવું થાય ત્યાસુધી આટો નાખીને મેલવવો. આ સઘલું જડપથી કરવું, નહીતો પોલટીસ ઠંડી થઇ જશે. આટો કાંસીયામાં તથા વાટીમાં નાખવા પછી તેમા પાણી રેડવાની રીત સારી નથી, તેથી ખીર બરાબર પોચી મુલાયમ થતી નથી, પણ ગાંઠ ગાંઠ થઇ જાએછે. ઊપર કહીયુ તેમ અલસીની ખીર તઇઆર થઇકે સુકા કપડા ઊપર ઝડપમા સરખી ચોપડી દેવી અને કપડાના છેડા જરા વાલી બીમારના આંગઊપર લગાડવી.

૮૦૫ રાઇની પોલટીસ—(જુઓ અલસીની પોલટીસ બનાવાની રીત ના૰ ૮૦૪) પણ એમાં અલસીને બદલે દરેલી રાઇ નાખીને મેલવવું જો જલડીથી બનાવવી હોયતો રાઇને છુંડી "બરાઊન પેપર" (કાગજ) ઊપર પાંથરવી, જે કાગજને પેહેલા સરકામાં ભીંજવી રાખવું જોઇએ. પછે તેની ઊપર મલમલનું અથવા ગાજનું કપડુ પાંથરી ઢાકીને મુકવી.

૮૦૬ ગાજરની પોલટીસ—ગાજરને પાણીમાં ઊકાલી તથા છુંડીને બાંધવું.

૮૦૭ કાંદાની પોલટીસ—કાંદાને પાણીમાં ઊકાલી તથા છુંડીને બાધવું. એ ગરગુમડાને જલદીથી પાકવેછે.

૮૦૮ તાજા દુધને દશ દાહાડા સુધી રાખવાની રીત—એક ચીનીના અથવા કાચના વાશણમાં દુધને નામીને તેમાં રાઇના તેલના ટીપાં થોડા નાખીઆથી દુધ ખાતું ન થતા જેવુંને તેવું દશથી વધારે દાહાડા રહેછે. અરધો શેર દુધે ૧૨ ટીપાં રાઇના તેલના નાખવા. બીજુ—"શલફેદ આફ સોડા" ને એક વાઇન ગલાસ પાણીમાં તે ઓગલે તેટલો નાખીઆ કરવો. પછે તેમાથી એ પાણીની નાહલી ચમચી ભરીને ૦। શેર દુધમાં નાખવી એથી દુધ તાજુને તાજુ નજદીક એક પખવાડીઆં સુધી રેહેશે. આ "શલફેદ આફ શોડા" નામનો ખાર માણસને કઇ અવગુણ કરતો નથી તેમ તેના દુધમાં ખરાબ વાશ માલમ પડતો નથી. (જુઓ બીજી રીત ના૰ ૧૯૮)

સમાપત ભાગ ૧ લો.

એ પુસતકનો ભાગ બીજો છપાઈ તઈઆર થશે.